<36621366250013

<36621366250013

Bayer. Staatsbibliothek

3470

Der Zu allerley guten Geträncken treuhertzig-anweiſende wohlerfahrne und Curioſe Keller-Meiſter,

aufgeführet

In einem gantz neu heraus gegebenen und in folgenden Theilen eingerichtetem und kurtz-verfaßtem, von Wein, Bier, Meth, Brandwein, und Eſſig handlendem

Kunſt-Buch,

Der Erſte Theil tractirt von dem Wein an ſich ſelbſten, deſſen Natur, Krafft und Nutzen, auch wie ſolcher, von der Kälter an, auf das beſte zu warten und zu pflegen, beſtändig gut zu erhalten, auf vielerley Weiſe zu verbeſſern, nebenſt unterſchiedlichen, bißher gantz ungemeinen, und in groſſer Geheim gehaltenen Wein-Tincturen, und noch mehrern andern vielen Wein-Künſten.

Im Andern Theil wird angezeigt, wie man zu Erhaltung deß Leibes-Geſundheit, allerhand delicate, ſowol gemeine als ungemeine Kräuter-Frucht- und Gewürtzte, wie auch andere noch mehrere Medicinaliſche Weine zubereiten, nebſt einem Anhang unterſchiedlicher, denen Wein-Schencken und Keller-Meiſtern anſtändigen Curioſen Kunſt-Stücken.

Im Dritten Theil wird deutlich angewieſen, die nutzlich- und nöthige Bierbräu-Kunſt, auch wie das Bier beſtändig gut zu erhalten, und das mangelhaffte wieder zu ſeinen vorigen Kräfften zu bringen, ſamt einem ausführlichen Unterricht, allerhand gute Medicinaliſche Kräuter-Bier zu bereiten.

Im Vierdten Theil wird auf unterſchiedliche Arten guter Meth zu ſieden deutlich angewieſen.

Im Fünfften Theil aber auf allerhand Arten guten Brandwein zu brennen, und daraus allerley gute, delicate und geſunde Aqua Vitæ und Ros Solis zu verfertigen, nebſt einer Zugab unterſchiedl. Eſſig-Künſten.

Alles von langer Zeit her mit groſſer Mühe, Fleiß und Unkoſten zuſamm getragen, auch viel erlernt und aus denen beſten Authoribus mit beygefüget, anjetzo aber auf Begehren vieler Liebhaber zum Druck befördert.

Durch einen treuhertzigen Freund und Liebhaber der Künſte.

Nürnberg, In Verlegung Johann Georg Lochners. An. 1731.

Vorrede an den Leſer.

Hochge-Ehrt- und Werth-eſter
Leſer!

WJr ſtellen demſelben unſern in allerley, zu unſers Leibes Unterhaltung nothwendigen Geträncken wohl-geübten, erfahrnen und mit Fug und Recht betitelten Keller-Meiſter, in dieſem kleinen und gering-ſchätzigen Wercklein vor Augen, wohl wiſſend, daß ſolche Bücher und Schrifften, die von dergleichen Künſten und Sachen handeln, ſchon allbereit mehr als zu viel am Tage kommen ſind. Weilen man aber gemeiniglich zu ſagen pfleget: So man den Leuten will-

fahren, und dienen will, ſo ſolle man es rechtſchaffen thun, oder ſolle es gar bleiben laſſen, welches ich mir nun auch den rechten Endzweck dieſes gantzen Werckes habe wollen ſeyn laſſen, daß alſo der Titul unſers Curieuſen Keller-Meiſters durch und durch in der That ſich rechtſchaffen alſo erweiſen möge. Indeme ich hierinnen, abſonderlich in denen Wein-Künſten, ſehr viel ſchöne, ungemeine und hochſchätzbare, auch von ihren Beſitzern ſehr hoch, in groſſen Geheim gehaltene, und von vielen Liebhabern da und dorten um groß Geld erkauffte und mit Mühe erlangte, herrliche und nutzliche Secreta, ſo freywillig am Tage, und alſo männiglichen zu gut in öffentlichen Druck kommen laſſe; daß alſo jedermann ſagen und bekennen muß, daß ich meinem Nechſten und Neben-Chriſten

wohl

wohl und rechtſchaffen darinnen die-
ne, wiewohlen ich aber wohl weiß,
daß ich mir deswegen, viel Haß,
Neid und Feindſchafft ſelbſt auf den
Hals bürden und laden werde, auch
daß ſich viel Feindſelige finden, die
deßwegen über mich ſchreyen, läſtern,
ſchmähen und ſagen werden; Man
ſollte gleichwol ſolche und dergleichen
bißhero in Geheim gehaltene Secre-
ta (deren unterſchiedliche in dieſem
Buch zu finden) nicht alſo proſti-
tuiren, und gar zu gemein machen,
ſo will ich doch nach ſolchen mißgün-
ſtigen, neidiſch- und eigennutzigen
Menſchen, die weder GOtt noch
denen Menſchen dienen, auch ihren
Neben-Chriſten nichts Gutes gön-
nen, ſondern alles für ſich behalten
und zu ſich raffen wollen, nichts
fragen, und mich auch gantz nichts
davon abhalten laſſen, in Betrach-

 tung,

tung, daß ein jeder rechtſchaffener Chriſt, nach GOttes Befehl, dahin verbunden iſt, ſeinem Mit-Chriſten aus Chriſtlicher Liebe zu dienen, worinnen er auch immer mehr kan und mag. Man weiß hingegen dennoch wohl, wie man mit rechten Myſteriis und Secretis umgehen ſolle, damit man die Perle nicht für die Säue werffe, was aber dem gemeinen Mann und einem guten Haus-Vatter nutzlich und dienlich ſeyn kan, das kan man mit gutem Gewiſſen aus Chriſt-ſchuldiger Liebe, gar wohl mittheilen, entdecken und communiciren, abſonderlichen ſolche Dinge, die ſonſten feindſeelige und mißgünſtige Neid-Hämmeln, nur allein für ſich und ihren Eigen-Nutz geheim und verborgen haben wollen.

Wir haben aber dieſen unſern

Curioſen Keller-Meiſter in unterſchiedliche Theile eingetheilet.

In dem erſten Theil werden angezeiget allerhand ſchöne und bewährte Mittel und Secreta, wie der Wein, von der Kälter an, ſorgfältig zu warten, ſtets beſtändig gut zu erhalten, und auf vielerley Weiß und Weg verbeſſert und veredlet werden möge, nebſt unterſchiedlichen biß dato in Geheim gehaltenen, auch offt um groß Geld verkaufften Wein-Tincturen und Eſſentien &c.

Der 2. Theil begreifft in ſich, wie man allerhand delicate und geſunde, ſowol an vielen Orten und Gaſt-Höfen bekandt, als unbekandte Kräuter-Frucht-Gewürtzte und noch über das vielerley und von vielen groſſen Leuten abſonderlich darzu communicirte Medicinaliſche

Weine bereiten und anſetzen möge; Nebenſt einem Anhang ſchöner und curioſer Kunſt-Wein, die allen denen, ſo mit den Geträncken umgehen, wohl zu ſtatten kommen mögen.

Der 3. Theil beſchreibet und lehret ausführlich die unentbehrliche Bierbräu-Kunſt und was derſelben angehörig, auch wie das Bier aufs beſte zu warten, gut und beſtändig zu erhalten, und das umgeſchlagene wieder zu Kräfften zu bringen, ſamt einem Unterricht, allerhand gute Kräuter und andere Medicinaliſche, auf alle Zuſtänd des Menſchen zu bereiten und anzuſtellen.

Der 4. Theil handelt einig und allein, wie auf unterſchiedliche Weiſe guter Meth zu ſieden ꝛc.

Der 5. Theil zeiget an, auf unterſchiedliche Weege guten Brandwein zu brennen, und allerley erdenck-

liche

liche Aqua Vitæ und Ros-Solis zu bereiten.

Deme noch folget eine Zugabe auf unterſchiedliche Weiſe guten Eſſig zu bereiten.

Der Großgünſtige Leſer bediene ſich ſolcher nun am beſten, und bleibe deme, der Ihm alles Gutes gönnet und wünſchet, gewogen, und lebe GOtt befohlen.

Innhalts-Regiſter/

Uber alle Capitel des gantzen Werckes, als über den Erſten Theil.

CAPUT I.

Von dem Weinſtock an ſich ſelbſten, wer der erſte geweſen, ſo Weinberge gepflantzet, wer am erſten angefangen den Wein zu miſchen, und zu wäſſern, auch wann und wie die Römer ſolchen verbotten, nebenſt noch viel andern merckwürdigen Sachen. Pag 3.

Cap. II. Von mancherley Schaden und Unglück, ſo der Wein, abſonderlichen der unvermiſchte, verurſachet hat, und daß auch Medici geweſen, welche gerathen und ſtatuiret, daß es geſund, ſo man ſich zu Zeiten berauſche. 3

Cap.

Cap. III. Von dem edlen Weinſtock, deſſen Natur, Krafft und Eigenſchafft. 52
Cap. IV. Von vielerley Farben der Weine, und wie ſie ihre Würckung darnach haben. 65
Cap. V. Von mancherley Gattungen der Weine in Europa, wo ſie wachſen, und woher ſie ihre Namen haben. 93
Cap. VI. Wie man das gantze Jahr durch mit den Weinen ſolle umgehen. 100
Cap. VII. Auf allerhand Arten gute Wein-Einſchläge zu machen. 104
Cap. VIII. Gewiſſe und unfehlbare Proben, wann und zu welcher Zeit die Weine am beſten zu kieſen, und zu verſuchen ſind, auch von allerhand fürtrefflichen und ungemeinen Wein-Künſten, Tincturen ꝛc. 130
Cap. IX. Von allerhand ſchönen raren und ſehr nutzlichen Arcanen, Secreten oder Kunſtſtücken, die Weine betreffend. 271
Cap. X. Vom Wein-Ablaſſen, und was bey demſelben fürnemlich zu beobachten. 280
Cap. XI. Wie der Wein lang zu erhalten, daß er beſtändig bleibe. 289

Cap. XII. Von trüben und ſeigern Weinen. 308
Cap. XIII. Von ſtinckenden Weinen, wie ſolchen wieder zu helffen. 317
Cap. XIV. Von Anzicken und ſauren Weinen, wie ſolche wieder zurecht zu bringen. 327
Cap. XV. Von ſeigern Weinen inſonderheit. 336
Cap. XVI. Von zähen Weinen, und wie ſolchen zu helffen. 345
Cap. XVII. Von ſchimmlichten und kuhnichten Weinen. 355
Cap. XVIII. Von roth-gewachſenen Weinen. 360

Der ander Theil hält in ſich allerhand Kräuter- Frucht- und Gewürtz-Weine.

Caput I. Von denen Kräuter-Weinen insgemein. 373
Cap. II. Von allerhand zugerichteten Weinen. 376
Cap. III. Allerhand gute Frucht- und Gewürtz-Weine zu machen. 517
Cap. IV. Von allerhand medicinaliſchen Weinen. 526

An-

Anhang von noch mehr unterſchiedlichen Künſten für die Wein-Händler, Keller-Meiſter und Weinſchencken. 547

Der dritte Theil hält in ſich.

Caput. I. Vom Bier, deſſen Namen, Erfinder, Natur, Krafft, Lob und Nutzen. 583
Cap. II. Von Maltz zum Bier zu machen, und was weiter darzu gehörig. 595
Cap. III. Vom Bierbrauen, und allem demjenigen, was darzu erfordert wird. 607
Cap. IV. Von den Unterſchied des Biers. 644
Cap. V. Von den fürnehmſten und gebräuchlichſten Kräuter-Bieren, wie dieſelbigen zu machen, worzu ſie dienen nutzlich und erſprißlich ſeynd. 651
Cap. VI. Von denen vornehmſten, beſten und berühmteſten Bieren die hin und wieder verführet werden. 670
Cap. VII. Von mancherley Gebrechen und Mängeln des Biers. 685

Der vierdte Theil hält in ſich.

Caput. I. Von Methſieden. 707
Cap. II. Einen köſtlichen Meth zu machen, der

der am Geſchmack dem beſten Malvaſier gleichet. 725

Der fünffte Theil hält in ſich.

Cap. I. Von Brandtwein, und wie ſolcher recht zu bereiten oder zu diſtilliren. 739
Cap. II. Von allerhand Brandtweinen. 754
Cap. III. Von ſonderbaren Aqua vitæ. 761
Cap. VI. Guten Ros Solis zu machen. 771
Anhang vom Eßig. 775

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

Des

Curioſen

Keller-Meiſters

Erſter Theil/

Darinnen angezeigt werden, allerhand bewährte Mittel, wie der Wein, von der Kälter an, ſorgfältig zu warten, beſtändig gut zu erhalten, und auf vielerley Weis und Wege verbeſſert und veredlet werden möge.

Cap. I.

Von dem Wein an ſich ſelbſt / wer der erſte geweſen ſeye ſo Weinberge gepflanzt / wer am erſten angefangen den Wein zu miſchen und zu wäſſern / auch wann und wie die Römer ſolchen verbotten / nebenſt noch vielen andern merckwürdigen Sachen.

Unter allen Früchten, welche die Erden herfür bringet, iſt meines Erachtens keine, (ich rede von denen Liquoribus und Säfften) ſo edler und nutzlicher iſt, als der Wein, ſo ferne man ſolchen, wie Theognis redet, beſcheiden und mäßig trincket, dann er befördert die Geſundheit, und erreget in dem Hertzen des Menſchen eine Chriſtliche Frölichkeit, und eben darum hat GOtt den Wein erſchaffen, und ihn mit einem ſo lieblichen Safft begnadiget, daß er des Menſchen Hertz erfreue, wie David rühmet im 104. Pſalm. Der Wein erquicket des Menſchen Leben, ſo man ihn mäßig trincket. Und was iſt das Leben, da kein Wein iſt: Der Wein zur Nothdurfft getruncken, erfreuet Leib und Seel,

ſagt Syrach in ſeinem Haus-Büchlein am 23ſten Capitel. Deßwegen ſagt auch Anacharſis, an dem Weinſtock wachſen dreyerley Reben, die erſten wären Voluptatis, der Wolluſt, die andere Ebrietatis, der Trunckenheit, die dritte Mœroris, der Traurigkeit und Bereuung. Athenäus vergunte einem jeglichen ehrlichen verſtändigen Bidermann dreyerley Truncke über der Mahlzeit. 1. Sanitatis, der Geſundheit, Amoris, der Liebe, Somni, des Schlaffes, über dieſes ſetzte er, daß der vierte ſeye Injuriæ, der Unbillichkeit, der 5. Clamoris, des Geſchreyes, Kollerns und Pollerns. Der 6. Laſciviæ, der Geilheit und Unzucht. Der 7 Suggilationis, der Beſchimpffung und Beſchmitzung. Der 8. Vocantis, des Ausforderns, Rauffens und Balgens. Der 9. Iræ, des Zorns, und allerley daraus entſpringenden Unglücks. Vor dieſen ſechſen ſolle ſich ein jeglicher Vernünfftiger hüten, und über beſagte drey ſich nicht zwingen laſſen, darinnen jemanden zu Lieb und Gefallen wider ſeine Geſundheit, wider ſein Gewiſſen, und wider GOtt zu handeln.

Die Heydniſchen Authores, ſo von der Heil. Schrifft nichts gewuſt haben, ſetzen viel unterſchiedliche Erfinder des Weins, und weilen ihnen alſo der Grund der Warheit verborgen geweſen, treffen ſie, indeme ſie ſich bemühet, die erſten Erfinder zu erforſchen, gar nicht überein. Diodorus Siculus eignet ſolche Erfindung und Pflantzung des Weinſtocks, Baccho, dem Sohn Jovis, zu, (der ſonſten auch bey den Egyptern Dionyſius und Oſiris, benahmet wird,) der nachmahlen, als er die

Welt mit einem Heer durchzo[illegible] ber genannt wurde, wegen der Freyheit, [illegible] Li- und Stärcke, ſo der Wein in ſich hat, und den Menſchen mittheilet. Hiervon ſchreibet der Printz unter den Teutſchen Poeten Opitius, in dem Lob-Geſang Bachi pag. 379.

Der Name Liber doch iſt gut für deine Wunder/
Er trifft recht überein/du haſt ihn auch beſunder
Allzeit ſehr lieb gehabt/ weil dein Volck weit von Liſt
Und ſcharffen Sinnen iſt/ du ſelber luſtig biſt/
Denn Liber wann du komſt/aus einem vollen Hafen/
Gefloſſen in den Leib/ da werden auch die Sclaven
Zu Königen gemacht/ die Traurigkeit und Schmertz
Vergehen durch den Trunck/entbunden iſt ihr Hertz.

Weilen dann ermeldter Bacchus oder Dionyſius den Wein-Stock erſtlichen ſolle erbauet, und den edlen Safft, vermittelſt der Kälter, aus denen Trauben heraus gepreſſet haben, ſetzten ihme die alten Römer auf dem Berge Capitolio, (heut zu Tage in Italiäniſcher Sprache Campidoglio, genannt) zu Ehren einen Tempel, in welchem man jährlichen die unzüchtigen Schand-Feſte, ſo dahe-

[illegible]chanalia, geheiſſen worden, ro Dionyſia [illegible]ſſigem Jauchzen, Geſchrey und Frolo-[illegible]en zu celebriren und zu halten pflegte. Daß dieſe Erfindung vom Dionyſio oder Baccho herkomme, beſtättiger gleichfalls Virgilius, wann er gleich Anfangs ſeines andern Buchs Georg. geſungen:

Nunc te Bacche canam &c.

Das iſt:

Jetzt will / O Bacche / ich dein groſſes Lob beſingen ꝛc.

Wiewohl Martianus Capella meldet, daß Dionyſius allein den Innwohnern Griechen-Landes, dieſe Erfindung offenbaret und gelehret habe. Die Athenienſer hingegen ſchreiben dieſe Ehre zu dem Icaro, der ein Vatter Penelopes, und ein Sohn Oebali, des Königs der Lacedämonier geweſen, und rühmen, daß er durch ſeinen Verſtand ihnen die Gelegenheit des Wein-Pflantzens und den Gebrauch deſſelben gelehret und mitgetheilet habe. Nachdeme er ſich aber berauſchet hatte, die Wein-Gärtner, die ebenmäßig ſich voll geſoffen, aus Eckel dieſes Zufalls, ihn gleichſam als Unſinnige ertödtet, darum der Poet Ovidius in ſeiner Sprach alſo ſchreibet:

Ach daß du vor die Gaben dein /
Wie Icarus / belohnt ſollt ſeyn /
Welcher durch ſeine trunckne Schaar /
Zum Tranck-Geld ſelbſt ertödtet war.

Und Propertius am End ſeines Buchs Eleg. 2.

Icare Cecropiis meritò jugulate Colonis &c.

Icare

Jcare / weil du Urſach geben /
Kommſt durch die Bauren um dein Leben.

Die Lateiner (oder Italiåner) bevorab Servius in lib. 8 Æneidos, und Plutarchus in Collat. Hiſt. Rom. cum Græc. eigneten dieſelbe Erfindung dem Saturno, der ein Vatter Jovis war, zu, dieweilen derſelbe, wie ſie ſagten, ihnen zum erſten junge Wein-Reben aus der Inſel Creta oder Candia zugebracht hatte: und melden, demnach er ſich bey einem Bauern niedergelaſſen, habe er ſelbigem ſeine Tochter geſchwångert, daß ſie ihme vier Kinder gebracht; zu Wiedervergeltung nun ſolcher Mißhandlung, hatte er folgends den Vatter in der Pflantzung der Reben und Art des Weins unterwieſen.

Plutarchus ſchreibet auch, es habe einer, Nahmens Arus, aus Hetruſicia, zum erſten die Weinreben in Franckreich gebracht. Uber das bezeugen Eutropius, Martianus Capella, von der Hochzeit Mercurii, wie auch Athenæus lib. 1 daß vorermeldter Bacchus allein den Griechen die Art und Gelegenheit des Weinbauens eröffnet, oder doch daß zum wenigſten ſein Sohn Oenopio, die Innwohner in der Inſel Chio, im Mittellåndiſchen Meer inter Samum & Lesbum gelegen, allda vor Zeiten der beſte Wein gewachſen, in dem Reb-Pflantzen und Weinwachs unterrichtet habe, mit freyer Erlaubnuß, ſolches nutzliche Geheimnus folgends auch andern zu offenbaren.

Plinius in ſeinem ſiebenden Buch, iſt der Meynung, ob håtte der Athenienſer Eumolphus,

den Weinſtock, wie auch etliche andere Bäume erfunden.

Athenæus will gar behaupten, es ſeye der Weinſtock erſtlichen offenbar worden, durch den Hund Oreſtri, des Sohns Deucalionis, welcher ohngefehr etliche abgeſchnittene Wein-Reben bey dem Berg Aethna in Sicilien herfür geſcharret, dahero nachmahlen, (wie er vorgibt) die Wein-Gärten ihren Urſprung und Namen genommen haben ſollen. Eben ſelbiger Author ſchreibet auch, daß der Wein zu erſt in Egypten, bey einer Stadt, Plinthina genannt, ſeye erfunden worden.

Dieſe Heydniſche und Poetiſche Fabeln aber beyſeit geſetzet, ſo führet uns Moyſes, der älteſte Geſchicht-Schreiber, in ſeinem erſten Buch am 9. Capitel, aus dieſem Zweiffel zu recht, und bezeuget, daß Noah, der Heil. Patriarch ein Sohn Lamech, der erſte geweſen ſeye, ſo einen Weinberg gepflanzet, das iſt, den wilden Stock, wie er war, erbauet und fruchtbar gemachet hat. Iſt demnach die warhaffteſte Hiſtorie, daß der erſte Erfinder des Weins, Noah geweſen, eben dieſer Noah war auch der erſte, der ſich in ſolchem bezechet, und voll getruncken hatte, maſſen aus angezogenem Schöpffungs-Buch am 9. Capitel hiervon weitläuffiger zu leſen iſt. Hievon ſchreiben (überdas was die H. Schrifft meldet) auch Lactantius und Joſephus.

Es iſt aber der Warheit gantz gemäß, daß man vor der Sündflut anders nichts dann lauter Waſſer getruncken habe, welches zwar, wie etliche dafür halten, eines viel beſſern und anmuthigern Geſchmacks vor der Sündflut geweſen iſt, als hernach,

da

da es durch ſtarcke Uberlauffungen und behendes Ausgieſſen der Flüſſe ſeinen natürlichen Geſchmack verlohren hat.

Wiewohlen andere das Gegentheil verfechten, als welche ſich begründen auf den Spruch des HErrn Chriſti, da er Matth. am 34. Cap. ſaget: Gleichwie ſie waren in den Tagen vor der Sündflut, ſie aſſen, ſie truncken, ſie freyeten, und lieſſen ſich freyen, biß an den Tage, da Noah zu der Archen eingienge, und achteten es nicht, biß die Sündflut kam 2c. Diß nun wollen ſie ziehen auf den Wein, mit Vorwenden, daß man, bey lauterem Waſſer-Trincken, wenig Freude und Kurtzweil haben könnte. Dieſer Beweiß aber iſt nicht genug, dann es auch wohl ſeyn kan, daß die Menſchen ſelbiger Zeit einen Safft oder Getranck aus unterſchiedlichen Früchten bereitet haben, wovon ſie voll und truncken geworden ſind. Der mehrere Theil Heyden, die mit Moyſe übereinſtimmen, halten Noam für einen Erfinder des Weins, welcher unter andern auch aus dem Namen Janus zu verſpühren, den ſie mit zweyen Angeſichtern gemahlet haben, welcher dann in Warheit niemand anderſt dann Noah geweſen, als welcher mit dem einen Angeſicht in die erſte, und durch die Sündflut gantz verödete Welt, mit dem andern aber in die nach ermeldter Sündflut wieder angefangene neue Fortpflantzung derſelben geſehen hat. Solches Wort Janus aber wird derivirt vom Hebräiſchen Jajin, welches ſo viel als Wein heiſſet.

Solches alles an ſeinem Ort geſetzet, ſo ſchreiben über das etliche heydniſche Scribenten, daß Noah

ſolche ſeine Erfindung des Weins, die Völcker in Italien erſtlich gelehret habe. Welches Land dann wegen des vortrefflichen Weins, Oenotria genennet worden, Zweiffelsohne von dem Griechiſchen Wort her, welches Vinum oder Wein heiſſet. Fabius Pictor ſelbſt hat Noam für einen andächtigen Mann geprieſen, Philoſophum, Haupt und Fürſten des menſchlichen Geſchlechts gehalten.

Iſt alſo das gewiſſeſte, daß dieſer Noah, nachdeme er aus der Archen gangen, mit eigener Hand den Wein-Stock gepflantzet, den Tranck von den Trauben bereitet, und von ſolchem Reben-Safft, als welchen er übermäßig gebrauchet hat, truncken worden. Als hernachmahls die Menſchen die Krafft und den lieblichen Geſchmack des Weins erkennet, und erlernet, haben ſie ſich deſſen als eines ordentlichen Getrancks pur und lauter, wie er von dem Stocke kommen, und ohne Vermiſchung des Waſſers, gebrauchet. Dann wie Plinius berichtet, ware Staphylus der erſte, der den Wein gewäſſert, und ſelbigem alſo ein Temperamentum gegeben hat. Es ſtimmen aber die Alten, was die Erfindung ſolcher Vermiſchung oder Temperaments anbelanget, auch nicht überein. Etliche haben geſchrieben, daß, demnach Bacchus den Wein-Stock von dem rothen Meer in Griechen-Land verſetzet, hätten ſich etliche Zech-Brüder bey das Meer geſetzet, zu panquetiren, und den beſten Wein zu trincken angefangen. Als nun ein unverſehener groſſer Platz-Regen gekommen, haben ſie ſich von dannen müſſen hinweg machen. Nachdem aber der Regen vergangen, wurden ihre Schaalen und

Becher vom Himmel-Waſſer mit dem Wein, wie ſie ihn verlaſſen hatten, gantz lauter und voll gefunden. Dieſe Mixtion wurde gelobet, und nachmahls von den Griechen in einem Gebrauch genommen, daher ſie dann, ſo man ihnen einen mit Waſſer vermiſchten Wein gebracht, mit heller Stimme geruffen: Jupiter unſer Erlöſer! wie Athenæus im andern Buch bezeuget. Andere ſchreiben es nicht dem Wein-Gott, ſondern dem rechten Dionyſio zu, und melden, daß er es vom Melampo erlernet habe; Melampus aber iſt ein fürtrefflicher Medicus geweſen, welchen Achilles Pirminius in ſeiner Chronica ſolche Vermiſchung des Weins mit Waſſer eigentlich zuſchreibet, um das Jahr der Welt 3875.

Es habe nun ſolche Vermiſchung erfunden, wer da wolle, ſo iſt doch gewiß, daß durch deſſen Anweiſung dem menſchlichen Geſchlecht viel Geſundheit und Gutes erwachſen iſt, ſintemalen der Wein, wann er alſo temperirt wird, vortreffliche Würckungen an ſich hat. Dahero ſagt Plato, maſſen es Macrobius widerholet, daß der mit Waſſer vermiſchte Wein das Ingenium des Menſchen lebhafft mache und verbeſſere, die Leibes-Stärcke vermehre, neue Kräfften gebe, das Hertz erfreue, die Kümmernuß und Melancholiſche Gedancken benehme. Plinius meldet ingleichen, daß der mit Waſſer vermiſchte Wein, ſo er mäßig gebrauchet wird, über alles die Kräffte und das Geblüt vermehre, den Magen und die Senn-Adern ſtärcke, die Farbe im Angeſicht lebhafft mache, nutze den Augen, mache Appetit zum Eſſen, verurſache den Schlaff, benehme

me das Brechen, und die Traurigkeit, mache das Hertz frölich, und ſchade der Leber nicht, (gleichwie der andere vermiſchte Wein) und ſchaffe auch ſonſten noch viel unzehlichen Nutzen. Plutarchus, wie ſolches auch von Macrobio gleichfalls erzehlet wird, vermeinte, der vermiſchte Wein wäre der nutzlichſte unter allen Geträncken, der lieblichſte unter den Artzneyen, der anmuthigſte unter den Speiſen, deſſen man am wenigſten überdrüßig werde. Er dienet, den durch Arbeit oder Schwachheit verlohrnen Appetit wiederum zu erwecken, die Glieder zu ſtärcken, die Lebens-Geiſter zu erquicken, zu befördern die Däuung, die Verſtopffungen zu eröffnen, zu zertheilen die Dämpffe, das Hirn, den Magen, ja alle Stücke Menſchlichen Leibes zu bekräfftigen.

Der Wein (lehret Ariſtoteles in ſuis Problematibus) ermuntert die Forchtſamen, gibt Farbe den Erblaſten, macht behertzt die Verzagten, reinigt die vier Feuchtigkeiten, corrigiret den ſtarcken Athem, befördert den Urin, hintertreibet das Brechen, befeuchtet die vertrockete Leber, erhält die Feuchtigkeit in der Wurtzel, und verwandelt ſich in das Weſen unſers Leibes.

Es kan niemand mit Grund der Warheit laugnen, ſpricht Plutarch. reg. Sanit. Daß der Wein in ſich nicht ſeye ein gut und löbliches Geſchöpffe Gottes, ſowol wegen des holdſeligen Geſchmackes, als der Krafft, welche er den Leibern wunderbarlicher Weiſe mittheilet, beydes den Durſt zu löſchen, mehr dann alle andere Säffte, und dann auch den von Arbeit ermatteten Menſchen erquickend wieder auf-

aufzurichten, wie dann auch ebenmäßig Homerus in iliad, bezeuget:

> Groß Krafft und Tugend hat der Wein/
> Stärckt die ſchwach und ermüdet ſeyn.

Daß der Wein des Menſchen Hertz erfreue, haben wir bereits Anfangs aus der H. Schrifft erörtert, deßwegen der Hochweiſe König Salomon in ſeinen Sprüchen am 31. Capitel ermahnet. Gebet ſtarcke Geträncke denen die umkommen ſollen, und den Wein den betrübten Seelen, daß ſie trincken und ihres Elendes vergeſſen, und ihres Unglücks nicht mehr gedencken. Dahero iſt zweiffelsohne der Gebrauch kommen, daß man an theils Orten den Malefitz-Perſonen, wann ſie zu der Richtſtatt geführet werden, unterſchiedliche mahlen zu trincken reichet. Der beruffene Strigelius gloſſiret über vorangezogenes 32. Capitel Syrachs: Vinum nutrit & ſonat. d. i. Der Wein gibt Nahrung und Geſundheit. Im Buch der Richter am 9. Capitel ſtehet: Daß der Wein Götter und Menſchen frölich mache. Ebenmäßiges haben auch die Heyden geſaget: Plautus will, daß der Traurige und Betrübte Wein trincke. Und Cicero, als er einen auf eine Zeit übel zu muth ſahe, ſprach er im Schimpffe: Reichet dieſem ein Glaß mit Wein, damit er aufhöre zu weinen. Deßgleichen nennet Plato den Wein, und die Muſicam ein Ergötzung menſchlicher Elende, und Zeno ſaget gantz zierlich, gleichwie das Waſſer die Bitterkeit des Hopffens lindert, alſo erfriſchet auch der Wein die erkältete Geiſter. Tibullus, der berühmte Poet, welchen

welchen Horatius Flaccus zum Richter ſeiner Schrifften ernennet, ſchreibt im andern Buch folgendes Innhalts:

Der Wein macht daß mit frohem Muth/
Der Menſch ſein ſchwehre Arbeit thut.

Und der Poet Publ. Ovidius Naſo, welcher den Tod Tibulli mit einer Elegia beſchreibet in ſeinem Büchlein de arte amandi, ſpricht, des Weins Würckung ſind, die halb erſtorbene Hertzen munter zu machen, den Unluſtigen und Traurigen zum Lachen zu bewegen, und die Runtzeln von der Stirn zu jagen ꝛc. Dahero beym Xenophonte in Sym. Socrates nicht übel geſaget, daß der Wein allen Unluſt, wie Alaun, hinweg nehme, und hingegen Fröligkeit wie Oel das Feuer befördere. Jedoch will man jenes verſtanden haben, wofern er mäßiglich gebrauchet werde, damit er nicht, an ſtatt der Kurtzweil, Bekümmernuß anrichte. Aſclepiades, der berühmte Medicus, hat ein gantzes Buch von der Tugend und Eigenſchafft des Weins geſchrieben. St. Paulus ſchreibet an ſeinen Jünger Timotheum, gibt ihme den Rath, daß er nicht nur Waſſer, ſondern auch ein wenig Wein trincken ſolle, um ſeines ſchwachen Magens willen. 1. Timoth. 5. Unter vielen Artzneyen gebrauchen die Medici den Wein, ſintemalen die Vermiſchung deſſelben allen Melancholiſchen Feuchtigkeiten widerſtehet, und dieſelben vertreibt, durch die Tugend, mit welcher er begabet, die zerſchlagene Geiſter zu ſtärcken, und zu ergötzen. Plato, wann er Socratem von dem Lob des Weins redend einführet, meldet. Gleichwie ein temperirter

ter Regen die Gewächſe erfriſchet, und wachſen machet, die Ungewitter aber und ungeſtümme Platz-Regen und Waſſer-Güſſe ſelbige verwüſten und verſchwemmen: Alſo erfreue der temperirte Wein das Gemüth des Menſchens, verſtärcke die Kräfften und Lebens-Geiſter, die Menge aber, und der überflüßige Gebrauch des unvermiſchten Weins, verderbe ſie, ſo gar der Geruch des Weins, wird von den Naturkündigern, vor andern Geruchen gelobet, alldieweilen er den Lebens-Geiſtern groſſe Krafft gibet, ſelbige trefflich ſtärcket und erquicket, auch gar behend und durchdringend iſt, maſſen an den Ohnmächtigen zu ſehen, denen er, ſo ſie damit beſtrichen werden, die verlohrne Geiſter wieder bringet, wie ſolches die tägliche Erfahrung bezeuget. Auch wann man guten Wein loben will, ſo pfleget man ihn Vinum C. O. S, zu nennen, und ſolches von den Initial-Buchſtaben, der dreyen Eigenſchafften, die er billich haben ſolle, nemlichen Colorem, Odorem, Saporem, Farbe, daß er den Augen gefalle, Geruch, ſo der Naſen annehmlich, und Geſchmack, der der Zungen lieblich iſt. Es kan auch gar wohl ſeyn, daß das Lateiniſche Wort Vitis, welches auf Teutſch einen Weinſtock bedeutet, herrühre von Wort Vita, das iſt Leben. Der Nutzen des Weins aber verſtehet ſich jeder Zeit, ſo er nach Nothdurfft mäßig und mit Verſtand gebrauchet, und nicht mißbrauchet wird.

Wiewol nun der Wein mit ſo viel fürtrefflichen Gaben gezieret, ſo iſt doch nicht jedermann, zu jederzeit, denſelben zu trincken von GOtt zugelaſſen, maſſen wir hernach melden wollen. Ja auch die

alten

alten klugen Römern verbotten den Kindern und Weibsbildern das Wein-Trincken gantz und gar, alſo daß Plinius meldet: da Romulus (der Urheber der Stadt Rom) daſelbſt regierte, habe es ſich zugetragen, daß Egnatius Mercurius ſein Weib, weilen ſie Wein aus einem Faß getruncken, und er darzu kommen, an der Stelle mit einem Prügel erſchlagen, um ſolcher Urſache willen, iſt er vom Romulo, (als welcher das Geſetze gegeben) vor Gerichte abſolviret und loßgeſprochen worden. Pamphilius Fannus, ließ ſein Weib, weilen ſie heimlich einen Hafen mit Wein ausgeſoffen, biß auf den Tod mit Ruthen ſtreichen. Vor ein ſo groſſes Verbrechen hielten ſie es, ſo ſie ein Weib Wein trincken ſahen. Daß Fabius Pictor in ſeinen Annalibus ſchreibet, daß eine Römiſche Frau, weilen ſie den Schlüſſel zu einem Keller, worinnen Wein gelegen, entwendt, damit ſie ihres Gefallens Wein trincken könnte, deswegen von ihren Freunden ſeye mit Hunger getödtet worden; und dahero iſt es kommen, daß des Catonis Gebrauch zu einem Geſetz erwachſen, (maſſen erſtgedachter Fabius Pictor, Plinius, Valerius Maximus und Plutarchus berichten) nemlichen, daß die Männer, wie auch die nahen Anverwandten, ſo ſie nach Hauſe kommen, die Weiber und Jungfrauen küſſeten, damit ſie riechen und in acht nehmen könnten, ob ſie Wein getruncken hätten; und ſchreibet man von Cn. Domitio, daß, als er Richter in Rom war, habe er ein Weib um ihr eingebrachtes Heyrat-Gut geſtraffet, der Urſach, weilen ſie, ohne ihres Mannes Wiſſen, mehr Wein getruncken, als ihr der Geſundheit

wegen

wegen ware zugelaſſen worden. In Münſteri Coſmographia, ſind etliche Exempel zu leſen / daß die Weiber / wegen des Weintrinckens getödtet worden ſind. Diß Geſetz aber iſt mit der Zeit allgemach verloſchen. Denn in folgenden Zeiten ſind theils verſoffene Weiber / entweder mit Ruthen geſtrichen / oder des Landes verwieſen worden. Bißweilen lieſſen die Männer den Weibern an den Feſt-Tägen / den Jungfrauen bey Ehe-Verlöbnuſſen / wegen des Beyſchlaffs / beeden aber in Kranckheiten (wofern es den Medicis gefällig war) die Freyheit des Wein-trinckens zu. Endlich wurde er ihnen gar mit Waſſer vermiſchet zu trincken erlaubet.

Worzu aber dienten ſolche Rechts Gebräuche? Was nutzten ſolche ſcharffe Geſetze? Sie waren des Weins halber darum ſo ſtreng / weilen ſie meineten / die Trunckenheit gebe groſſe Urſache zur Unkeuſchheit. Weiber-Zucht / ſprachen die Römer / iſt beym Wein übel verwahret. Sie pflegten auch in gemeinen Sprichwort zu ſagen: Et ſanè quæcunque fœmina immoderatè Vini uſum appetit, & virtutibus omnibus januam claudit, & delictis aperit. Das iſt: welches Weib den Wein unmäſig zu trincken begehret / die ſchleuſt vor den Tugenden die Thür zu / und öffnet ſie den Laſtern / maſſen Valerius Maximus ſchreibet. Derentwegen ſagte der Heil. Hieronymus zu den Frauen zu ſeiner Zeit: Trincket nicht Wein / damit ihr nicht huret. Und jener Philoſophus ſagt: Dieſes heiſſe / Gifft um einen Kuß geben. Gantz zierlich zeucht Accurſius in ſeinen Gloſſen einen alten Spruch an / dieſes Innhalts:

Ein Weib / ſo gerne trincket Wein /
Und redet auch darbey Latein /
Der Eud kan nimmermehr gut ſeyn.

Trunckenheit ſtehet den Weibern ausdermaſſen übel an / dann die Weiber können ihre Affecten und Unarten kaum nüchtern in Zaum halten / wie ſollten ſie ſich dann können regieren / wann ſie toll und voll ſind / darum iſt Trunckenheit eine Plage an einem Weibe / denn ſie kan ihre eigne Schande ſelber nicht bergen / ſondern fähret heraus / zürnet / kieffet / greinet / zancket / hadert und fähet allen Jammer an. Verſoffene Weiber plaudern heraus alles was ihnen vor dem Munde kommet / und was ſie immer heimliches wiſſen / auch wol etwan von ihnen ſelber / entblöſſet ihre eigene Schande / ſchmähen darzu etwan ihre Männer / Kinder / Freunde / und gute Nachbaren / in Summa / es iſt gar ein tolles Ding um ein truncken Weib. Sie ſind auch mit Reden nicht weiß / im Geberden viel frecher / muthwilliger / unverſchämter und geiler den ſonſten. Sind leichter denn ſonſten zur Unzucht zu bewegen / reitzen auch die Junggeſellen und Männer viel eher an / werden unhäuslich / und verkauffen heimlich aus dem Haus / was ſie erhaſchen / raumen dem Mann zu Nacht die Taſchen / damit ſie Geld um Wein haben können / da binden ſie Bärn an / wo ſie nur wiſſen und mögen.

Ein ſolche Beſtia hat einen Strauſſen-
Magen /
Der Meſſing / Kupffer / Zinn ſchlinckt und
wol mag vertragen /

Ein

Ein ſolche Hader-Katz/ wann ſie die Nas begoſſen/
So iſt ihr Leib gewehr / die Zunge unverdroſſen /
Sie reformirt den Mann / und will ihn überſchreyen /
Da hilfft kein Bitten vor/ kein gutes Wort noch Dräuen ꝛc.

Summa Summarum: Ein trunckenes Weib iſt ein unverſchämtes Thier/ voll Lügen / Trügen / Frechheit und aller Untreu.

Der Heil. Chryſoſtomus ſagt: Mulier, ſi comeſſatrix eſt, meretrix eſt: Ein Weib / das gerne ſchlemmet und zechet / iſt ein unzüchtiges Weib: Noch mehrere Urſach häte man/ nach des Ariſtotelis Meinung/ den Wein den Säug-Ammen und Jungfrauen zu verbieten. Die Säug-Ammen belangend/ſo kommt ihr Milch her / wie die Medici davon reden / aus dem gekochten Geblüt: Wann dann noch darzu Wein kommet/ſo iſt es eben/ſagen ſie/als wann man ein Feuer unter einen Keſſel machet/ davon die Säuglinge und Kinder wilde ungeſchickte Leute und Vollſäuffer werden. Ein ſolcher war/ maſſen Dion in vita Tiberii bezeuget/ Kayſer Tiberius / darum / daß ſeine Säug-Amme dieſen Safft allzuſehr geliebet/ und ihn mit Weinſuppen entwähnet hatte. Denen/ſo ſchwacher und kalter Natur ſind/ mag immer ein wenig Wein/doch daß er mit Waſſer vermiſchet werde / zugelaſſen ſeyn / mehr die Däuung dardurch zu befördern / als zur Wolluſt gebrauchend. Nimmermehr aber iſt es rathſam / bey den kleinſäugenden Kindlein / deſſen

zn genieſſen/ beydes damit die Hitze nicht überhand nehme/ und auch damit die Milch nicht verderbet werde.

Was die Jungfrauen betrifft/ ſo iſt ihnen der Wein eben ſo/ja noch ſchädlicher/dann wie viel haben hiedurch Schiffbruch der Keuſchheit erlitten? Darum ſagt der H. Hieronymus: der Wein ſey ihnen ein Gifft: Maſſen dann der Urheber unſerer Teuſchen Poeterey/ der Sinnreiche Opitz in dem Lob-Geſang Bacchi die Ariadnam alſo klagend einführet:

Wie alber ſind wir doch! Wir laſſen uns berauben
Des beſten auf der Welt/ durch gar zu leichtes Glauben/
Hat eine Jungfrau dann nicht mehr die werthe Cron/
So iſt das/ was ihr bleibt/ nur Schande/ Spott und Hohn.
Vergebne Reu und Leid: Ach möchte ſichs begeben/
Daß doch ein grimmes Thier abhülffe meinem Leben/
So nun beflecket iſt! Ach daß der Hagel nicht
Herab fällt aus der Lufft/ und mir die Zeit verbricht/
Wo ſoll ich Arme hin? 2c.

Orpheus/ der Griechiſche Poet/ hat längſt zuvor geſchrieben/ daß/ propter antipathiam des Weins und der Jungfrauen/ man den Weinſtock nicht ſollte anrühren/ ſo lange der Mond bleibet im himm-

himmliſchen Zeichen der Jungfrauen. Iſt ſich derohalben nicht zu verwundern / ſo der Wein den Jungfrauen verbotten / welches / wie uns Heraclideus beym Athenæo berichtet / daher kommen iſt / daß ſich viel Weiber deſſen in dem Eheſtand enthalten haben / nach dem Exempel Berenicis / der Tochter Ptolomäi Philadelphi / Königs in Egypten / welcher / als er ſie ſchon dem König Antiocho zum Weib gegeben hatte / hat er gleichwol noch immer das Waſſer aus dem Fluß Nilo zum ordentlichen und gewohnten Getrancke zugeſchicket.

Wir finden auch hauptſächlich in H. Schrifft / daß der Wein den Königen und Regenten verbotten worden / wann nemlichen der weiſe Salomon ſeiner Mutter Bathſebä treuhertzige und wohlgemeinte Erinnerung in ſeinen Sprüchen am 31. Capitel wiederholet: Ach mein Sohn / laß nicht den Weibern dein Vermögen / und gehe die Wege nicht / darinnen ſich die Könige verderben! O nicht den Königen Lamuel (oder Salomon) gibt den Königen nicht Wein zu trincken / noch den Fürſten ſtarcke Getrancke. Womit denn Salomon ferners allen Königen und Regenten den Rath giebet / ſie ſollen keinen (oder nicht übermäſſig) Wein trincken / ſie möchten ſonſten trincken und der Rechte vergeſſen / und verwenden die Sachen irgend der elenden Leute. Plato lobet der Carthaginenſer Geſetze / darinnen der Obrigkeit des Weins Gebrauch mit nichten zugelaſſen / dieſe Anziehung / meine ich / ſey allhier zu ſcharff und unfüglich: Wir leſen nirgend in der H. Schrifft / daß David / Salomon noch andere Könige Judä und ihre Nach-

kömmlinge/ noch die Könige Iſrael ohne Gebrauch des Weins / ihr Leben zugebracht hätten / wie wir ſonſten von dem groſſen König Cyro leſen / daß er auf die alte Perſiſche Weiſe iſt erzogen worden / welcher zu ſeiner Zeit die Monarchiam der Welt auf die Meder verwandelt hat/ der anders nichts dann lauter Waſſer aus dem Fluß / Choaſpis genannt / welcher in Meden / vor der gewaltigen Haupt-Stadt Suſa vorüber/ zu den Perſiſchen Gräntzen/ in den ſchnellen Tigrum fleuſt / getruncken hat / wie dann auch andere benachbarte Könige nichts anders zu ihren Tranck gebrauchten. Ja es lieſſe ermelter Cyrus deſſelben allzeit etliche ſilberne Flaſchen voll mit ſich führen. Scheinet alſo vielmehr daß Bathſeba/ die Mutter Salomonis / an ihrem Sohn und andern Königen / den Uberfluß und ſchändlichen Mißbrauch des Weins geſtrafft habe/ als wann ſie zu Salomon hätte ſagen wollen: Es ſtehet der Majeſtät der Könige nicht wol an / dem Wein und andern leichtfertigen Uppigkeiten ſich unterwürffig zu machen. Denn/ henget ſie folgends daran/ (maſſen gemeldet) ſie möchten trincken/ der Recht vergeſſen / und verändern die Sache irgend der elenden Leute. Sintemahlen der Wein-Gott Bacchus / ein Sohn der Vergeſſenheit genennt wird. Man ſchreibt auch von den Egyptiſchen Königen / daß ihnen zwar Wein/ doch mit Waſſer temperiret / und in gewiſſer Maas/ ſeye gereichet worden. Von Romulo, dem erſten König zu Rom/ leſen wir/ daß/ als er einſten zu einer Abend-Mahlzeit ſeye geladen worden/ wollte er mehr nicht/ als ein wenig Wein trincken/ vermeldend/ er habe des

fol-

folgenden Tages eine wichtige Sache zu entſchei⸗den. Dannenhero ſich mit Auguſtino wol zu ver⸗wundern/ nachdeme die Heyden ſo vieler Götter begierig/ warum ſie die Temperantiam, oder Mäſ⸗ſigkeit/ nicht auch zu einer Göttin gewürdiget/ da ſo viel Römiſche Fürſten ihrentwegen nicht geringe Ehr erworben haben.

Avicenna ſagt: wann man den Kindern Wein zu trincken gebe/ ſeye es ſo viel/ als wann man Feuer zum Feuer trüge/ ſo verbietet auch abſonderlich Ari⸗ſtoteles den Kindern und Säug⸗Ammen (maſſen weitläuffig gemeldet worden) den Wein; wie ſchlecht aber ſolches heut zu Tage in acht genom̃en werde/ giebt die Tägliche Erfahrung/ dann man gewöhnet die Kinder fein zeitlich zum Weinſaufen/ ſchüttet ihnen den Wein gleichſam in der Wie⸗gen ein/ beſorgend/ ſie möchten ſelbigen von ihnen ſelbſten nicht trincken lernen.

Plato der Philoſophus/ hat in ſeinen Büchern de Republica, unterſchiedliche Geſetze vorgeſchrie⸗ben/ nun ſcheinet im Anfang derſelben/ als lieſſe er den Wein allerdings zu/ im andern Buch aber meldet er/ daß die jungen Leute biß in das 18. Jahr gar keinen Wein trincken ſollten/ und ferner/ daß die Manns⸗Perſonen von 18. biß 40. Jahren/ den Wein gar mäſſig/ und meinſt mit Waſſer vermi⸗ſchet/ trincken ſollen. Jedoch in Gegenwart der Alten/ damit/ ſo ſie zu viel thäten/ ſie von denſelben geſtraffet/ und zur Mäſſigkeit möchten angemahnet werden. Aber es iſt heutiges Tages eine beſonde⸗re Plage in der Welt/ daß junge Leute ſo ungerne NB. um die Alten ſind/ allein iſt diß die Urſache/ die

Jugend will nicht gehofmeiſtert ſeyn/ will ihren freyen Willen haben/ und thun/ was ihr geliebet und anmuthig iſt. Solches iſt ihrer Thorheit und Unweisheit ſchuld/ und wie man ſagt: Scientia non habet inimicum niſi ignorantem, und/ quem metuunt, oderunt, wer es gut mit ihnen meinet/ den haſſen ſie. Es gehet nicht anders in der Welt zu/ was man fürchten muß daß iſt verdrießlich/ und was man nicht verſtehet/ demſelben iſt man feind/ dahero eben kommet/ daß man ſo wenig weiſe Leute findet/ weilen man nehmlich in der Jugend die Weisheit alſo ſcheuet/ und in derſelbē Geſellſchafft nicht ſeyn will.

Nach 40. Jahren und weiter hinaus mochte man/ nach Platonis Geſetze/ den Wein mit gröſſerer Freyheit trincken/ die Sorge des Alters zu mildern/ und damit auch die Kälte deſſelben deſtomehr temperirt ſeyn möchte. Jedoch befiehlet er/ daß derſelbige allzeit mäſſiglich ſolle genoſſen werden. Dann viel trincken verurſachet allerley feuchte und kalte Kranckheiten/ ſintemahlen durch übermäſſiges Sauffen die natürliche Hitze ausgelöſchet wird/ als wann man zu viel Oel geuſt in eine kalte und ſchwache Lampen/ maſſen Galenus ſolches Gleichnus gibt/ dann/ omne nimium vertitur in vitium.

Rhaſis, ein berühmter Arabiſcher Medicus, pflegte zu ſagen/ wann ein viertzig-jähriger Mann Wein ſehe und rieche/ ſo ſolle er GOtt dancken/ der dem Menſchen einen ſo lieblichen und ſüſſen Safft erſchaffen hat.

Der Römer Geſetze waren Anfangs viel ſchärf-fer/dann ſie in denſelbigen den jungen Leuten keinen Wein zulieſſen/ biß in das dreyſſigſte und 35ſte Jahr ihres Alters/aber nach der Zeit/ward es mit des Platoni Geſetze gleichförmig. Auch ſind/ wie Ariſtoteles ſagt/ junge Leut nicht ſo durſtig als die Männer/ obgleich ihre Hitze nicht minder iſt/ ſo ſind ſie doch feuchterer Natur. Man ſiehet aber gleichwohlen heut zu Tage/ daß junge Leute/ zwar mehr aus Muthwillen und Gewohnheit/ als aus Durſt/ weit mehr/ als die Männer/ zu zechen pflegen/ auch einen gröſſern Salus, als die Alten/ Beſcheid thun können.

Achtzehnjährigen wurde bey den Römern der Wein erlaubet/ deſſen ein wenig auf Hochzeiten/ doch nicht zur Zeit des Beyſchlaffes/zu gebrauchen/ ne materia fiat aquoſa & infœcunda, wo ſaufft man ſich aber heutiges Tages völler/ als eben auf ſelbige Zeit.

Ferner befahl Plato/ daß die Knechte keinen Wein trincken ſollten/ingleichen auch die Richter/ als welche die Burgermeiſter-Würde/oder andere öffentliche Aempter/ zu verwalten hatten/ dann ſpricht er: Der Wein gebühret einen wütenden/ grauſamen und unbändigen Geiſt. Ja er verbeut an ſolchen Orten den Regenten den Wein gäntzlich/ als welcher in Griechenland für ſolche Leut zu ſtarck wäre/ dieweil Vollſauffen niemand übler anſtehet/ dann denjenigen/ welche die Bürde des gemeinen Nutzens oblieget/ oder welche Gerichte beſitzen/ und Urtheil ſprechen ſollen. Sintemahlen ein Truncken er nicht weiß/ was er thut/

was er redet/noch was er iſt/ Trunckenheit iſt ein Anfang und Gebährerin aller Laſter. Die Carthaginenſer beſtätigten dieſes Geſetze/ und banden alle Obrigkeit/ ein ſolches zu halten. Dieſes wird auch noch heut zu Tage/ maſſen aus der Hiſtoria von China zuvernehmen/ in dem Königreich China practicirt: Dann keinem Richter oder Regenten (wie unvermöglich er auch ſeyn mag) wird zugelaſſen/ einigen Tropffen Wein zu koſten/ ehe dann er vom Gerichte wieder kommen iſt.

Es hat auch ferner Plato denen Jünglingen/ ſo ſtudiren/ wie auch den Schulern/ den Wein gantz und gar verbotten/ damit der ſtracke Dunſt des Weins ihre Lebens-Geiſter uud Ingenia nicht verwirrete/ mit Schaden und Verluſt des Gedächtnuſſes und Verſtandes/ allen jungen Leuten aber hat er ſolchen (maſſen gemeldet) biß in das 18. Jahr widerrathen/ beydes damit ihnen dieſe unſinnige Eigenſchafften in der Jugend nicht angewöhnet werden/ und daß die allzugroſſe Hitze durch Gebrauch des Weins/ nicht aufwachſe/ſintemahl der Wein die Schärffe des Gedächtnus ſchwächet/ und ſtumpff machet/ wie bey dem Homero Iliad. 2. zu ſehen/ da er Hectorem mit ſeiner Mutter der Trojaniſchen Königin hierob alſo redend einführet:

Bringt und gebt mir nur keinen Wein/
Sprach Hector/ daß der Leibe mein
Geſchwächt nicht werd durch vieles Trincken/
Und mein Gedächtniß möcht verſincken.

Was

Was ich von den Sclaven oder Knechten geſaget/ ward ſolcher Gebrauch zu Rom gleicher Geſtalt durch Geſetze beobachtet/alſo/daß ſie durchaus keinen Wein trincken durfften. Die Geſetze *Platonis*, ſchreibet *Avicenna*, ſeyen vor eine *Medicin* und heylſame Artzney zu ſchätzen/ wie ſie dann auch Galenus dafür gehalten haben will/ aber heutiges Tags werden ſie unter die *abrogatas Leges* gezehlt/ und wenig geachtet/ darum dann auch an jenem groſſen Tage die mäſſige und vernünfftige Heyden wider unſere unchriſtliche Schlemmer und Trunckenbolde auftretten/ und ſelbige verdammen helffen werden.

Alexander Aphrodiſäus meldet in ſeinen *Problematibus*, daß diejenigen/ſo den Wein mit Waſſer vermiſcht trincken/behalten das Geſichte und die Sinne viel ſchärffer und lebhaffter/ als die/ ſo ihn lauter und untemperirt trincken.

Von der Art und Maas/ wie man den Wein wäſſern und temperiren ſolle/ſind unterſchiedliche Meynungen/ dann betreffende die Quantität des Waſſers und Weins zu der Vermiſchung/ſo haben die Alten keine gewiſſe Regel gehalten. Der Griechiſche Poet Heſiodus hielte es für eine billiche Sache/daß man zu drey Viertheil Waſſers ein Viertheil Weins nehmen ſolte/ diß war die gemeinſte Regul/ wie dieſe alte Reimen bezeugen:

Zu drey Waſſers ein Viertheil Wein/
wird bey nahe die rechte Maas ſeyn.

Plinius im 7. Buch erzehlet von einem Reiſenden/ welcher bey einem Wirth Wein getruncken/ der deß HErrn Chriſti Wunderwerck nachäffen wol-

len / und den Wein allzuſehr mit der Waſſerſtangen geſchlagen hatte / derentwegen der Gaſt im Zorn zu den Wirth ſprach: Daß du gehenckt wäreſt / du ſollteſt den Fröſchen / und nicht den Menſchen / Wein auszapffen. Athenäus ſchreibet / daß die alten Griechen unter zwo Maaß Wein / fünff Maaß Waſſers gegoſſen hätten / auch offtmahlen drey des Waſſers in eine Maaß Weins / welche Regul dann mit dem Heſiodo überein ſtimmet. Das wenigſte war 5. Theil Waſſers zu dreyen Weins / dahero das Sprichtwort Plutarchi entſtanden: Trinck fünff und drey / nicht vier. Das dritte Theil zeucht er auf den Wein. Dieſe Vermiſchung / ſagte er / iſt die beſte und nutzlichſte / die macht einen Menſchen bald und ſanfft einſchlaffen / und ſeines Anliegens vergeſſen / ja die hefftigſte Beſchwerungen des Hertzens zu verſchlaffen / mit guter Ruhe. Es iſt aber zu mercken / das die Griechen in ſolcher Vermiſchung nicht das Waſſer auf den Wein / ſondern den Wein auf das Waſſer gegoſſen / und beſtättiget es Theophraſtus / daß er ſich ſolcher Geſtalt viel beſſer vermiſche / als wann man das Waſſer auf dem Wein gieſſe.

Es wäſſerten aber die Alten nicht nur beſagter Maſſen den Wein / ſondern ſie trancken auch dieſes temperirten Weins wenig / und ſolchen nur zur Nothdurfft und Geſundheit. Diß bezeuget der Griechiſche Poet Eubulus / in deme er den Wein-Gott Dionyſium / redend einführet und ſaget: Den Verſtändigen werde ich nicht mehr als drey mahlen zu trincken erlauben: Den erſten Trunck zur Geſundheit / den andern zur Stärck und Frölichkeit

und

und den dritten zum Schlaff/ was darüber geſchicht/ iſt Unordnung und Trunckenheit. Apulejus Panyaſis, welcher einen Tractat von Speiſen geſchrieben/ hielte faſt auch dieſe Ordnung; den erſten aber eignete er den Gratiis zu/ den andern Veneri, und in exceſſu den dritten der Schand und dem Schaden.

Andere/ die vernünfftiger ſeyn wollen/ haben folgende drey zugelaſſen. Den erſten zum Durſt/ den andern zur Freude/ und den dritten zur Wolluſt/ dann dieſe drey Eigenſchafften haben ſie dem Wein zugeſchrieben.

Kayſer Auguſtus ſolle/ wie man von ihme ſchreibet/ dieſe Zahl allzeit fleiſſig gehalten/ und niemahls überſchritten haben. Der vom Leib unanſehnliche am Verſtand aber vortreffliche Aeſopus/ Xanthi Diener/ läſſet den Weiſen gleichfalls nur drey Trüncke zu: Den erſten zur Geſundheit/ den andern zur Freundſchafft/ und den dritten zum Schlaff/ der vierte aber iſt überläſtig/ der fünffte dienet zum Geſchrey/ der ſechſte zur Freſſerey/ der ſiebende zu den Wunden/ der achte zum Gericht/ der neundte (ſ. h.) zum Speyen/ und der zehende zu der Unſinnigkeit.

Vom Julio Cäſare lieſet man/ daß er in dem Weintrincken ſehr mäſſig geweſen/ welches nebenſt dem Teſtimonio und Zeugnus ſeines abgeſagten Feindes des Catonis/ auch Svetonius bezeuget. Der Fürſt unter den Rednern zu Athen/ und fleiſſige Schuler des Platonis/ Demoſthenes/ tranck keinen Wein die gantze Zeit ſeines Lebens/ man ſagte auch von ihme/ daß er mehr Oehl als Wein

verbrauchet/und daß ſeine Enthymemata oder Argumenten nach der Lampen rochen.

Apollonius Thyanæus, von deme man ſehr groſſe Sachen ſchreibet/tranck gleichfalls keinen Wein und aß kein Fleiſch. Bey uns Chriſten wird die Mäſſigkeit im Eſſen und Trincken nicht unbillich ſehr gelobet. Jacobus der Kleinere (wie die Kirchen-Hiſtorien melden) tranck weder Wein noch Bier/ aß auch kein Fleiſch/ worinnen er dem ſtrengen Leben Johannis des Tauffers nachfolgete. Dergleichen ſchreibet man auch von Flugentio einem Biſchoff/ und von Emerito des H. Stephani Königs in Pohlen Sohn.

Joſephus ſchreibet/ daß die Eſſeer/ welches unter den drey Secten der Jüdiſchen Philoſophen die letztere war/ gleichfalls keinen Wein getruncken haben/ weßwegen dann gedachter Flavius Joſephus/ welcher dieſer Sect gleichfalls zugethan geweſen/ ſelbige mit Lob gleichſam bis in den Himmel hinauf hebet. Und St. Hieronymus in einer ſeiner Epiſtel ſtraffet die verſoffene Prieſter/ ſagend: Daß ſie St. Paulus verdamme/und daß/vermöge der alten Geſetze/diejenigen/ſo des Altars pflegten/ keinen Wein noch ſtarck Geträncke zu ſich nehmen durfften. Es pflegen die Trunckenbolde zu ſagen/ der Wein müſſe vier Sinnen des Leibes Satisfaction thun/ ſo er gut ſeyn ſolle: Dem Geſchmack durch deſſen Geniſſung/ dem Geruch durch der lieblichen Ruch/dem Geſicht durch die ſchöne Farbe/ und dann dem Gehör durch das gute Gerüchte des Landes/ darinnen er gewachſen iſt. Das beſte aber iſt/daß man in allen Dingen/ und alſo auch in dem

Wein-

Weintrincken wiſſe rechte Maas und Weiſe zu halten/und der Sachen nicht zu viel und zu wenig thue/ ſonſten geräth es übel/ und iſt unrecht.

Es gienge noch hin / wann man / nach dem Spruch im 2. Buch der Maccabeer am 15. Capitel mit mäſſiger Luſt umwechſelte: Non ſemper delectat bibentes potus Vini aut Aquæ, ſed viciſſitudo Vini & Aquæ in potu jucunda eſt. Das iſt: Allzeit Wein oder Waſſer trincken/iſt nicht luſtig/ſondern zuweilen Wein/ zuweilen Waſſer trincken/ das iſt luſtig. Damit aber einmahlen dieſem Capitel ein End mache/beſchlieſſe ich mit Athenæo, daß kein beſſer Getränck ſeye/dann das/ welches einen ſo viel Sanfftmüthigkeit als Süſſigkeit mittheilet.

Caput II.

Von mancherley Schaden und Unglück/ſo der Wein/abſonderlichen der unvermiſchte/ verurſachet hat / und daß auch Medici geweſen / welche gerathen und statuiret / daß es geſund/ ſo man ſich zu Zeiten berauſche.

Ob gleich der edle Reben-Safft nutzlich und gut iſt vor viel und mancherley Kranckheiten / ſo finden ſich doch auch ſehr viel und mancherley Schäden und Unheil/ welche aus demſelben erwachſen/ dafern er nicht mäſſig getruncken und gebraucht wird / alſo daß des Böſen mehr iſt / als

als des Guten/ dahero es ſcheinet/ daß es faſt beſſer geweſen wäre/ ſo man gar nichts davon gewuſt/ und ſich mit dem Waſſer/ ſo uns Anfangs die Natur zu trincken gegeben hat/ vergnüget hätte. Und ob man zwar wohl augenſcheinlich ſihet/ daß aus dem überflüſſigen Trincken (oder vielmehr Sauffen) deſſelben/ der Menſch ihme ſelbſt allerley Schaden und Unheil zuziehet/ dennoch fliehet man ſolchen wenig/ ſonder man ſuchet noch wohl einige Mittel herfür/ die den Durſt befördern/ und einen Appetit zum Trincken machen. Ja auch (wie Plinius meldet) finden ſich derer ſehr viel/ die ohn Durſt trincken/ und gibt man allein dem Wein dieſe Tüchtigkeit und Eigenſchafft/ daß man ihn/ ſonder Durſt und Widerwillen trincken möge. Aber er tractirt ſolche Wein-Sclaven recht/ wie ſie es verdienen/ indeme er ihnen alſobalden die verdiente Straffe gibt/ dann ſo balden der hitzige Dampff deſſelben in den Kopff geſtiegen/ nimmt er ihnen die Sinne/ daß ſie nicht anderſt als Narren/ Thoren und Unſinnige ſich gebärden/ ja er tödtet ſie auch endlich gar/ oder verurſachet ihnen allerhand Kranckheiten/ die ärger ſind als der Tod/ als da ſind das Podagra/ Chiragra/ Zittern an Händen und Füſſen/ rothe triefende Augen/ bebendes Haupt/ ſtinckender Odem/ Glatze/ Gicht/ Schwartz- und Gelbſucht/ Fieber/ Hitze der Leber/ und viel andere dergleichen ſchöne Früchte. Plinius erzehlet der Kranckheiten noch mehr/ welche dem Menſchen aus Trunckenheit herrühren. Viel Sauffen/ ſpricht er/ machet viel Cruditäten und böſe Feuchtigkeiten in dem Magen/ daraus das Geblüt/

Adern

Adern/Nerven und lebendig machende Geiſter geſchwächet werden. Viel Sauffen verurſachet Flüſſe/ Schlag/ Schlaff-und fallende Sucht/ Halß-Geſchwulſt/ Gicht/ Schwindel/ Waſſerſucht/ Händ-und Fuß-Zipperlein. Es bringet Schwachheiten der Glieder/ Schwächung der Senn-Adern/Schmertzen der Augen/Entzündung der Leber/Verſtopffung der Nieren/und frühes Alter. Diß ſihet man an ihren Geſichtern/ denn (wie gleichfalls Plato bezeugt) die Trunckenbölde haben bleiche Angeſichter/eingefallene Wangen/fließende Augen/ und zitterende Hände.

Apelles, der Fürſt aller berühmten Mahler und kluge Philoſophus/ zeigte die Kranckheiten/ ſo der Wein verurſachet/ ſehr künſtlich in einer Tafel; denn nachdeme er gezeiget hat/ wie die Trunckenen zur Hinterthür eines Thiergartens ausdaumelten/ ſo ſtellete er ferner etzliche alte Weiber vor/ welche ſelbige führten; eine ward genannt Catharrus, das iſt/ Flüſſe/ dieſe goſſe ihnen Waſſer aufs Haupt mit gantzen Eymern; die andere Hydropiſis, Waſſerſucht/ die blieſſe mit einem Strohalm das Geſicht/ Bauch und Schenckel auf; die dritte Apoplexia, Schlag/ die nahm etzliche bey dem Hals und erſtreckte ſie; die vierdte Podagra und Chiragra, das Zipperle/ bande/ die es erdappete/ an Händen und Füſſen/ und lieſe ſie mit aller Macht ſchreyen; die fünffte Epilepſia, die fallende Sucht/ warf/ die es bey der Hand hielte/ zu Boden/ und lieſſe ſie wie die wilden Eber ſchaumen/ daß der Kopff und der gantze Leib erbebeten; Letzlichen folgte auf einem Triumph-Wagen der Tod/ der zerſchmetter-

te alle Trunckenbölde/ ſo er auf dem Weg antraffe. Heiſſet das nicht die Sauffer ſehr ſinnreich und mit lebendigen Farben abgemahlet? Ich will anjetzo nicht ſagen/ daß ihrer viel ſich blind/ lahm/ taub/ krumm und tumm ſauffen/ihrer viel das Herz/Lung und Leber gantz hinweg ſauffen/ daß ſie es mit Stücken von ſich geben müſſen/ daß ihrer viel in Trunckenheit ihnen ſelbſt den Halß/einer von der Stiegen/der andere vom Roß/ der dritte von ſonſten einem unverſehenen plötzlichen Fall abſtürtzen. Ihrer viel im Waſſer erſauffen/ erſtochen/ erſchlagen/ ermordet/ ihrer viel todt im Bett gefunden werden/ und ſonſten durch die Trunckenheit ein jämmerlich und ſchändlich Ende nehmen/ daß man wohl in Warheit ſagen darff: es erſauffen mehr in dem Wein/ als in dem Waſſer.

Cato ſagt/ die Trunckenheit ſeye eine freywillige Unſinnigkeit. Plinius meldet/ſie verderbt das Gedächtnus und verurſachet ſchröckliche und furchtſame Träume/denn viel verſauffen ihre Memori/Gedächtnus/Witz/Sinn/ Verſtand und Gedancken/ daß wol Pythagoras recht ſagt: Ebrietatem eſſe inſaniæ meditationem, das iſt: Die Trunckenheit ſey eine Betrachtung des Wahnſinnes. Denn wie Iſocrates ſchreibet/ wenn das Gemüth mit Wein verderbet iſt/ ſo iſt es gleich einem Wagen/ welchen der Fuhrmann verlohren. Seneca in einer ſeiner Epiſtel an Lucullum ſchreibet: Die Trunckenheit erlähme Hände und Füſſe/ und mache die Leute geil und unkeuſch. Dahero es wahr iſt/ was Dionyſius Areopagita aus Platone anzeucht/ daß ſelbiger geſagt habe: der Wein (oder die Trunckenheit)

heit) ſeye ein hurtiger und erfahrner Ringer / der auch die geradeſten Füſſe gleiten machen könne / dann er weiß einem am beſten ein Bein unterzuſchlagen / daß er zu Boden fallen muß / und diß / wie mich beduncket / lehret die Erfahrung / maſſen wir täglich an den ungewiſſen Schritten der vollen Zapffen ſehen. Der Apoſtel Paulus ermahnet ſeine Epheſer / wann er in der Epiſtel an dieſelben ſchreibet: Sauffet euch nicht voll Weins / daraus ein unordentlich (ein weltberühmter Theologus leget es alſo aus: Wie wir ſehen / daß die Truncken- bölde wilde / freche / unverſchämte / und allerdings ungezogene Leute ſind / mit Worten / Schreyen / Gebärden und dergleichen /) Weſen folget. Will alſo der Apoſtel / daß man den Wein meyden ſolle / weilen darinnen die Geilheit und übermäßige Luſt ſtecke. Hergegen befihlet er / ſo man ja frölich ſeyn wolle / ſo ſolle man in dem HErrn frölich ſeyn. Werdet voll Geiſt (ſpricht er) und redet unter einander von Pſalmen / Lob / Geſängen und Geiſtlichen Liedern. Singet und ſpielet dem HErrn in euren Hertzen / und ſaget Danck allezeit vor alles GOtt dem Vatter in dem Nahmen unſers HErrn JEſu Chriſti. Aber zugleich des Weins und des Heiligen Geiſtes voll ſeyn / iſt unmöglich / wie der Heil. Hieronymus ſagt: Denn welcher mit dem Heiligen Geiſt erfüllet / der iſt begabt mit Weisheit / Holdſeeligkeit / Zucht und Keuſchheit: der aber voll Wein iſt / mit Unbeſcheidenheit / Thorheit / Tobſucht und Unzucht. Darum dann jener Poet ſehr wol geſagt hat:

Durch allzu viel Eſſen und Trincken /
Die Kräfften Leibs und Gmüts verſincken.

Und eben dieſes beſtättiget der Prophet Oſeas Cap. 4. wann er ſpricht: Der Wein und Moſt machen gar toll. Wo Wein eingehet / da gehet Witz aus. Die Trunckenheit machet einen tollen Narren noch toller / daß er trotzet und pochet / bis er wol gebläuet / geſchlagen / und verwundet wird / Sir. 31. Ingleichen ſpricht der weiſe Salomon ſehr nachdencklich? Wo iſt Wehe? Wo iſt Leyd? Wo iſt Zanck? Wo iſt Klagen? Wo ſind Wunden ohne Urſach? Wo ſind rothe Augen? nemlichen / wo man beym Wein lieget / und kommet auszuſauffen / was eingeſchenckt iſt. Proverb. 23. Und im 20. Capitel ſagt er: Der Wein machet loſe Leute / und ſtarck Geträncke machet wild / wer darzu Luſt hat / wird nimmer weis. Ferner beſtättiget Salomon / daß unter andern Ubeln / die aus dem Wein herrühren / vornemlich auch dieſes ſeye / daß man demjenigen / der ſich des Weins zu übermäſſig gebrauchet / keine Heimlichkeit vertrauen darf. Deßwegen ſagte man im alten Sprichwort: (davon Bruſ. lib. 1. cap. 19. zu leſen) der Wein gehe barfuß / & in Vino veritas, d. i. die Warheit ſeye in dem Wein / weilen derſelbe alle heimliche laſterhaffte Stücke entdecket. Dahero ſagte Aeſchylus / imgleichen Euripides beym Stobæo: Æs formæ Speculum eſt, mentis Vinum. Gleichwie das glänꜩend Ertz oder Stahl ein Spiegel iſt der Geſtalt / alſo ſeye der Wein ein Spiegel des Gemüths und Willens des Menſchen. Und Seneca in ſeinen Epiſteln ſagt / daß ſobalden der Wein den Menſchen einmal eingenommen hat / ſo ſchaumet alles Verborgene heraus / wie ein ſtählerner Spiegel alle Dinge klärlichen

lichen vor Augen ſtellet. Quod in corde ſobrii, eſt in orbe Ebrii, ſagt Plutarchus:

Der Trunck iſt kein Zähler/
Bringt hervor alle Fehler.

Und Alcibiades beym Platone: Vinum & cum Pueritia & ſine Pueritia veridicum. Der Wein ſagt bey den Kindern und Alten die Warheit. In Summa / faſt alle Scribenten haben mit Platone erkennet / daß der Wein nichts verheele / ſondern alle Geheimnüſſe / Sitten und Laſter des Menſchen offenbare. Deſſen haben wir ein Exempel an Noah und Loth / der Erſte entblöſete im Trunck dasjenige / was die Natur verdeckt haben will / und wurde darüber von ſeinem zwar gottloſen Sohn / dem Ham / ausgelachet; Loth aber wurde durch Trunckenheit bethöret / daß er unwiſſend Blutſchande mit ſeinen eigenen zweyen Töchtern begienge: Ebrietas decipit, quem Sodoma non decipit, uritur ille flammis mulierum, quem ſulphurea flamma non uſſit. Welchen Sodoma nicht hatte verleiten können / ſagte Origenes / den hat die Trunckenheit betrogen. Der wird mit weiblicher Flamme gebrennet / welchen die Schwefel-Flamme nicht gebrennet. Dahero ein Poet dieſer Zeit ihme folgende Grab-Schrifft geſetzet:

Ich eilt aus Sodoma der Flammen zu entgehen /
Und konte nicht der Brunſt der Töchter widerſtehen /
Wer macht mich armen Loth der ſchwehren Sünden loß?
Ich baute Sodoma auf meiner Töchter Schoß.

Diß ſind die ſchönen Thaten / die der Wein zu wegen bringet / dannenhero iſt das Sprichwort entſtanden: Boni Zechi, magni Mœchi. Gute Zecher / ſind groſſe Ehebrecher. Füllerey bringt Büberey. In Vino Venus, im Wein ſteckt huriſche Liebe. Dann wo der Wein eingehet / da gehet böſe Brunſt mit ein / daß die Augen nach fremden Weibern ſehen / beſag Salomonis in ſeinen Sprüchwörtern am 23. Cap. Wo geſchicht aber mehrer Hurerey / Ehebruch und blutſchändige Unzucht / als durch Füllerey? Mancher treibt im Trunck Unzucht und Schand / darüber / wann er nüchtern wird / er ſich ſelbſt anſpeyet und vermaledeyet. Die Vollſäuffer / ſpricht Seneca Epiſt. 84. thun viel / deſſen ſie ſich hernach nüchtern ſchämen müſſen. Der Heil. Auguſtinus erzehlet ein erſchröcklich Exempel von Cyrillo / einem Burgers Sohn zu Hippon / welcher ſeine eigne Mutter / ſo ſchwanger geweſen / geſchändet / daß ihr darüber die Frucht verdorben / dergleichen er ſich auch an ſeinen zweyen leiblichen Schweſtern unterſtanden / alſo / daß er die eine tödlich verwundet / ſeinen eigenen Vatter aber / der ihme abwehren wollte / gar ermordet hat. Diß iſt kein Wunder / ſagt der alte Poet Eobanus Heſſus:

Dem Menſchen kommt / durch viehiſch Sauffen /
Alles Ubel auf einen Hauffen.

Man lieſet auch von einem Einſiedler / oder geiſtlichen Bruder / dieſer pflegte zu Zeiten in der Stadt bey einem Burger einzukehren / und daſelbſten zu herbergen / er führte aber ein ſehr ſtrenges Leben / und dienete GOtt mit Faſten und Beten emſiglich /

ſiglich / weswegen er denn groſſe Anfechtung von dem böſen Geiſt hatte. Einsmals ſprach der Einſiedler: Sage an/du böſer Geiſt/was begehreſt du von mir/daß ich doch vor dir Fried haben möchte? Der Teuffel ſprach: Habe dir die Wahl unter dieſen dreyen Stücken: Brich die Ehe mit der Frauen/bey deren du zu herbergen pflegen; Der Bruder ſprach/ das will ich nicht thun. Der Teuffel ſprach: So ſchlage den Mann zu todt; Der Bruder ſagte/ da behüte mich GOtt vor. Der Teuffel ſprach: So trincke dich einmaln voll Weins; Der Einſiedler ſprach/ das will ich thun / gieng alſo hin/ tranck ſich voll Weins/gieng hernach in ſeine Herberg/ brach die Ehe / und fiel in Unkeuſchheit mit derſelbigen Frauen. Als nun der Mann darzu kame / und ihn deswegen ſchalte und ſchlagen wolte/da wehrte ſich der Bruder/und ermordete ſelbigen Mann/begienge alſo ermeldte drey Laſter miteinander. Dahero Potianus recht die Trunckenheit eine Hauptſtadt in der Provintz der Laſter genennet hat. Und der H. Chryſoſtom. ſpricht: die Vollſäuffer erdichten unzüchtige Liebe / ſind toll und raſend / ja gar den Teuffel gleich. Der H. Auguſtinus/ ingleichen Baſilius Magnus ſchreiben: Die Weinſäuffer ergeben ſich aller Schand / daß ſie auch in Unzucht die unvernünfftigen Thier übertreffen; ſintemalen dieſe dem Geſetze der Natur nachfolgen/jene aber ſuchen bey dem Mannsbild das Weibliche / und bey dem Weib das Männliche. Wer zweiffelt/daß nicht die Bruta an jenem Tage ſollten aufſtehen wider dieſe volle Säue? Sum̃a/ die Völlerey und Trunckenheit iſt das rechte Netz und Garn/damit der Teuffel

allerley Sünden zuſammen raſpelt / eben wie in einem Koth und Sumpff allerley Unflat durch ein Netze zuſammen gezogen wird; daß wol Auguſtinus in ſeinen Predigten recht ſaget: Ebrietas blandus Dæmon, dulce venenum, ſuave peccatum, quam qui habet, ſe ipſum non habet, quam qui facit, peccatum non facit, ſed ipſe totus peccatum eſt. das iſt: Die Trunckenheit iſt ein anmuthiger Teuffel/ein lieblich Gifft/ein ſüſſe Sünde/ wer die hat/ der hat ſich ſelbſt nicht / wer ſie thut / der thut keine Sünde nicht / ſondern er iſt gantz und gar ſelbſt Sünde. Und Origenes bezeuget: Ebrietas facit de homine beſtiam, de rebuſto infirmum, de prudente fatuum. das iſt: Trunckenheit macht aus einem Menſchen eine Beſtie / aus einem Starcken einen Schwachen / aus einem Fürſichtigen einen Narren. S. Hieronymus: Wein und Jugend ſind die erſten Waffen deß Teuffels / und ein zweyfach Feuer der Wolluſt.

Als Anacharſis, maſſen Laërtius von ihme ſchreibet / ſeinen Freunden die Trunckenheit erleiden wollte / gabe er ihnen den Rath / ſie ſollten ihre Geſichter ſteiff wenden auf die ſchändliche Sitten und Thorheiten der vollen Zapffen. Die Lacedämonier / ingleichen auch die Spartaner (maſſen Bruſonius bezeuget) wann ſie ihren Kindern das Vollſauffen verhaſt machen/und ſie davon abſchröcken wollen / haben ſie ihre Sclaven und leibeigene Knechte ſich blind und vollſauffen laſſen / ſie nachmals in dem Gemach/darinnen ſie Mahlzeit gehalten / oder wie andere ſchreiben / auf den offenen Marck geführet/da ſie ein wildes/ wüſtes/unflätigs

Weſen mit Schreyen und Ruffen / mit Schlagen und Balgen / mit Kotzen und Speyen / mit Singen und Dantzen / wie die Trunckene und volle Unfläter zu thun pflegen / mit jedermänniglichs Gelächter getrieben / welchem Spectacul ihre Kinder zuſehen müſſen / damit die freye Jugend für dergleichen Unweſen ſich hüten / und nicht / wie dieſe Sclaven / dergleichen Schande begehen möchten. Plato ließ eben zu dem Ende ſeine Schüler / wann ſie voll und truncken waren / ſich in einen Spiegel beſchauen / damit ſie ſehen / was für ſcheußliche Schand-Geſellen ſie wären / und ſich künfftig vor ſolchem Ubel hüten ſollten. Und Pythagoras will / daß kein beſſer Remedium wider dieſes Laſter ſeye / als wann einer bey ſich ſelbſt betrachte / was durch die Trunckenheit begangen werde.

Solon / einer aus den ſieben Weiſen in Griechenland / gabe unter andern Geſetzen / die er den Athenienſern vorgeſchrieben / auch dieſes / daß man den Fürſten / der in der Trunckenheit betretten würde / tödten ſollte. Und Pittacus, gleichfalls einer von den ſiben Weiſen / gabe das Geſetz / daß ſo ein Trunckener einige Ubelthat begienge / ſolte er mit gedoppelter Peyn oder Straffe beleget werden / einmalen wegen des Verbrechens / das anderemal wegen der Trunckenheit. Gleiches Geſetz machte er auch zu Mitylene / inſonderheit wider diejenigen / welche einen Fehler in trunckener Weiſe begangen hätten. Ja ſolche Böſzwichter ſind um der Trunckenheit willen nur härter zu ſtraffen / ſpricht / nebenſt den Rechten / Ariſtoteles / welcher auch in ſeinen Problematibus die Urſache ſetzet / warum die / ſo dem Wein

ergeben ſind/untüchtig und unvermöglich werden/ Kinder zu zeugen. Er meldet auch / warum etzliche Trunckene poßirlich und lächerlich/etzliche wild/andere traurig oder frölich ſeyen?

Es ſind aber etliche Medici / inſonderheit Avicenna ein Spanier/ und Rhaſis ein Araber/ welche ſtatuiren und behaupten/ daß es geſund ſey/ ſo man ſich zu Zeiten einmalen oder zwey truncken trincke und berauſche. Und Jacobus Sylvius pflegte zu ſagen: daß / damit die Kräfften des Magens nicht träge würden/ ſeye es gut ſich des Monats einmaln mit Trunckenheit aufzumuntern. Ich aber bin mit den Rationibus und Urſachen/ welche ſie erörtern/ nicht vergnüget / billiche auch ſolche unchriſtliche Meinung nicht. Ja ich verwundere mich vielmehr/ daß vorbemelte zween/ als Mahometiſche Medici/ das Weintrincken ſo hoch achten / welcher ihnen doch in ihrem Alcoran und Geſetz bey Lebensſtraff verbotten iſt. Sylvius hat auch ſonſten viel andere genug phantaſtiſche Meinungen gehabt: Er verbeut ſich zu wärmen/ dieweilen/ ſagt er/ das Feuer die Subtilichkeit der Geiſter verzehret. Ich ſetze aber denen entgegen andere auch berühmte Medicos / als Hippocratem, Galenum und Dioſcoridem, und andere ꝛc. Hippocrates ſchreibet wol in ſeinen Aphoriſmis, daß der lautere Wein aus Candien / diene wider den Augenwehetum/ ſo nemlich derſelbe herkomme aus einer kalten und dicken Materi; aber deßwegen folget nicht / daß man ſich toll und voll ſauffen ſolle / daen diß würde die Augen vielmehr verderben / dann heilen.

Fernelius, zu ſeiner Zeit ein vornehmer und ſehr

ſer berühmter Medicus/iſt auch dieſer unſerer Meinung/ der ſpricht in ſeiner Pathologia: Gleichwie der Kalch/wenn er zur Wurtzel der Bäume geleget wird/ die Früchte bald herfür treibet/ den Baum aber verderbet und tödtet. Alſo alle warme Nahrung/ſonderlich der Wein/machen den Menſchen zwar friſcher/bringen ihm aber deſto eher zum Tod/ nemlich wenn man ihn übermäßig zu ſich nimmt.

Geſundheit nun zu erhalten/ ſo wird Nüchterkeit vor allen Dingen erfordert/ durch welche die gefährlichſte Kranckheiten geheilet werden.

S. Hieronymus und Auguſtinus bezeugen/ daß die Nüchterkeit Leib und Glieder bewahre. Der Natur/ ſagt Hippocrates/ ſchadet mit Gewalt zu viel ſchlaffen/ zu viel wachen/ zu viel trincken. Dahero argumentire ich alſo:

Alles/ was der Natur Gewalt thut/ iſt zu verwerffen.

Trunckenheit thut der Natur Gewalt.

Ergo: Iſt ſie zu verwerffen.

Dreyen Facultäten Leibs und Gemüthes thut ſie Schaden: Vitali, im Hertzen/ naturali, in der Lebern/ und animali, im Hirn. Ich argumentire noch wegen vorangezogener Medicorum/ welche ohne Grund das Volltrincken ſtatuiren und billigen/ und ſchlieſſe Theologice:

Welcher verbeut/ was GOtt ordnet/ und ordnet/ was GOtt verbeut/ der widerſtehet GOtt.

Die Medici/ welche die Trunckenheit verordnet/ verordnen was GOtt verbotten hat.

Ergo: Widerſetzen ſich ſolche Medici GOtt und ſeiner Ordnung.

Wer

Wer wollte nun ſo kühn und vermeſſen ſeyn / daß er die Menſchen-Satzungen ſollte GOttes Geboten vorziehen? Es iſt beſſer dem HErrn / dann den Menſchen gehorchen / wie St. Petrus zu den Juden ſagte / in der Apoſtel Geſchicht am 4. Capitel. Es iſt zwar wahr / daß viel der gröſſeſten und berühmteſten Leute den Wein-Trincken ſich allzuſehr ergeben haben / aber noch ruhmwürdiger wären ſie geweſen / ſo ſie ſich deſſen nicht ſo übermäſſig gebrauchet hätten. Alexandet Magnus wurde dieſes Laſters ſehr beſchuldiget / alſo / daß Alexander ab Alexandro von ihme ſchreibet / er habe in der Sauff-Kunſt alle andere / auch ſeinen Vatter Philippum / König in Macedonien / ſelbſten übertroffen. Und Juſtus ſchreibet / daß er auf eine Zeit in einer Zeche zwantzig Perſonen / jedem einen Becher zugetruncken / und ihnen auch allen wiederum Beſcheid gethan habe / worauf er denn zwey Tage und zwo Nächte ohne Aufhören geſchlaffen. Es ſchreiben auch andere Autores von ihme / daß er in ſolcher Wüterey und Unſinnigkeit der Trunckenheit etliche ſeiner beſten Freunde / als Calliphenem, Philotam, Parmenionem und andere umgebracht habe. Der Todtſchlag an ſeinem treueſten Hertzens-Freund und Bruder in Bothinien / iſt genugſam bekandt / ſie waren beyde truncken. Clytus warff etzliche Sachen dem König freventlich vor / das kunte er nicht leiden / ſchoß ihme derohalben ſeinen Schäfelin überzwerch durch den Leib; ja da er ihn ſchon todt ſahe / konte er ſich doch nicht enthalten / daß er ihme nicht noch eins durch die Gurgel gab. In einen ſo grauſamen Wüterich und

Tyran-

Tyrannen kan die Trunckenheit den Menſchen verſtellen.

Alexander, ſpricht Seneca, durchſtach bey einer Mahlzeit ſeinen allerbeſten Freund Clytum, und als er hernach den Wein ausgeſchlaffen / und des begangenen Mords innen worden / auch ſolchen ſeinen Fehler erkannte / wollte er ſich ſelbſten tödten / und verbarg ſich eine Zeitlang vor den Leuten; und wollen etliche Autores gewiß glauben / daß ihme / wegen ſolcher Todſchläge / ſeye mit Gifft vergeben worden. Darum ſagt der H. Auguſtinus am vorangezogenem Ort gar recht / daß vil / vom Wein betäubet / allerley Wüterey und grauſame Todtſchläge verübet haben. Ja etliche haben auch gantz keinen Scheu getragen / ihre Hände im Blut ihrer nächſten Verwandten zu beſudeln. Wie unzehlich viel dergleichen Exempel könnten nicht allein aus denen bewährteſten Autoribus herfürgebracht / oder nur derer jenigen / ſo bey unſrer Zeit vorgegangen / angezeiget werden / wann es für dieſesmalen Zeit und Gelegenheit zulieſſe.

Wann Regenten und Obrigkeiten dem Trunck allzuſehr ergeben ſeynd / gibts Verachtung bey den Unterthanen. Das iſt nun ein weibiſch- närriſch- und kündiſcher Fürſt (ſpricht Textor) der ſeine Zeit vertreibt in Wolluſt / Spielen / Zechen / Jagen ꝛc. und läſſet ſeine Räthe das Land regieren / wie die heydniſchen Geſchichten melden von dem tollen und vollen Sardanapolo / welcher durch Arbacen regierte. Wenn dann der Fürſt täglich im Luder lieget / und läſſet ſeine Räthe und Ambtleute regieren / wie gehet es? jeder trachtet zwar wie er dem Für-

ſten

ſten gefallen / aber doch daneben ſeiner Schantzen nicht vergeſſen möge ; Alsdann müſſen die armen Unterthanen und Bauren herhalten / ſintemahlen biß dem Lands-Herrn ſeine Wolluſt erfüllet und die Räthe ſich bereichern/verbleibt unterdeſſen bey den Unterthanen kein Geld im Lande. Was den Räthen entgehet/ das fället den Ambtleuten / Schöſſern/ Caſtnern/ Verwaltern und Schultheiſſen/ja auch gar wol den Schreibern in die Hände. Wann man dann alſo die Unterthanen biß auf das Blut ausſauget/ſchindet und ſchabet/ſo erfolget Aufruhr (ein von GOtt hoch verböntes Laſter) oder ander Unglück/wordurch Städte und Dörffer/Land und Leute verderbet werden.

Schließlichen iſt noch zu erörtern / daß man bey Panqueten / Gaſtereyen und Hochzeiten/ niemand mit dem Trunck übereile / vielweniger wider ſeinen Willen zwinge und dringe/wie Ahaſverus gar löblich bey ſeinem Königlichen Mahl thate / Eſther 1. ſondern nach dem Exempel Königs Ageſilai/einem jeden ſo viel geben / quantum poſcit, als er begehret/ und trincken laſſen / ſo viel ihnen beliebet. Imgleichen ſolle man niemand zu übermäßigen Trincken veranlaſſen/entweder mit groſſen Pocalen/ ſilbernen und guldenen Scheuern / geſchnittenen Gläſern / oder ſonſten wunderbaren ſeltzamen Trinckgeſchirren. Ebenmäßig ſolle man niemand überſchnellen mit Compagni-Geſell- und Brüderſchafft/desgleichen Geſundheit Trincken/denn man zu Ehren manchesmal mehr trincket/ als geſund iſt/ und die Natur ertragen mag. Und iſt heutiges Tages bey Panqueten/Gaſtereyen und Hochzeiten eine

ſchänd-

ſchändliche Gewonheit / daß ſie auf Geſundheit ihrer Freunde / Verwandten und Bekandten / die wol zu Zeiten hundert und mehr Meilweegs davon ſind / auch bisweilen der Könige / Fürſten und Potentaten Geſundheit auf der Reihe ſtehend / mit entblöſtem Haupt trincken / ja auch offtermalen auf deren / ſo zugegen ſind / biß letzlich auf die Aufwarter und Tafeldiener. Wann das Glaß oder Pocal nun ausgetruncken / alſo / daß der geringſte Tropf nit darinn gebliben (oder wie die Säuffling zu ſagen pflegen / auf den Nagel) ſo ſchencket man wieder voll ein / und gibt es dem / der getruncken hat / derſelbige überliefert es ferner demjenigen / welchem ers zugetruncken hat / der nimts / und laſſen es alſo etlichmalen herum gehen. Diß nun heiſt tapffer Beſcheid thun. Uber dieſes pfleget man (welches ſonderlichen die Herren Studenten auf Univerſitäten gewohnt ſind) einander mit Reih- oder Herumtrincken / mit Creutz- oder Zwerg-Trincken / mit Schlucken und Baſſen in floribus, Mann vor Mann / oder zween und zween gegen zween in die Wette / mit Geſchirren / Gläſern / Krügen / ja auch wol gar beſtialiſch aus Schuhen / Handbecken / oder (ſ. v.) gar aus Nachtſcherben zu nöthigen; da chargiret und ſtürmet man denn mit Gläſern / Humpen und Geſchirren gegen einander / gleich als mit Spieſſen und Helleparten; da ſchüttet man den Wein und Bier in ſich / wie in einen Laugen-Sack / und ſtrotzet wie eine Füllwurſt. Es würde einer für unehrlich geachtet / wann es einer abſchlüge / denn man komt hierdurch / wie Münſterus in ſeiner Welt-Beſchreibung bezeuget / in Hader und Balgerey / ja in Gefahr Leibes und Lebens. Dieſer ſchändliche Gebrauch iſt

faſt

faſt durch gantz Europa eingeriſſen / woraus dann viel Ubels und Unheils entſtehet. Jederman trinckt dem Gaſtherrn zu / oder deme / welcher ſeine Statt vertritt. Man hielte einen für einen Feind / der / nach etlichmalen wiederholter Anmahnung / nit trincken will / und wird offt mit Blut u. Todſchlag gerochen. Dieſe Gewonheit aber / des übermäſſigen Zutrinckens / iſt nicht neu / ſondern bereits ſehr alt: ſintemalen Homerus meldet / als Achilles die Abgeſandten Agamemnonis in ſeinem Gezelt zu Gaſt geladen hatte / daß er ihnen tapffer zugeſoffen habe. Man tranck vor Alters den Freunden zu / ſie waren gegenwärtig oder abweſend / zum Zeichen des geneigten Willens / wie man ſagt / daß der berühmte Juriſt Ulpianus gethan hat. Die Römer trancken in ihrem Abweſen ihren Buhlen und Liebhaberinnen ſo viel Schalen Weins zu / ſo manche Buchſtaben in ihren Nahmen waren / als: für Gellia 6. für Lycas 5. für Juſtina 7. für Lyda 4. und Ida dreymaln / maſſen ſolches Martialis Epigramma, Phiola Luſi genannt / bezeuget. Man trancke auch unterweilen den Gratiis und Muſis zu / jenen drey / dieſen neunmal / dahero kommt das Sprichwort: dreymalen oder neun / muß getruncken ſeyn. Oder / wie der Poet Auſonius ſagt: dreymalen drey / oder dreymalen neun / trinckt man durch ein verborgen Geſetz. Das Nöthigen zum Trincken iſt gleichfalls ſehr alt / dann in der Geſchicht Eſther / welche ſich zeucht auf die Babyloniſche Gefängnus oder ein wenig darnach / machte Ahaſverus / der Sohn Darii Hiſtaſpis / beym Mahl der Einwohner zu Suſa ein Geſetz / daß keiner dem andern über dem Durſt zum Trinken

nöthi-

nöthigen oder zwingen/ſondern ein jeder nach ſeiner Gelegenheit und Belieben trincken ſolte.

Hieraus ſihet man/ daß das zum Trunck Nöthigen und Beſtialiſche Sauffen ſchon damals im Gebrauch geweſen ſeye/ welches dann der Poet Sophocies lange Zeit hernach/ als barbariſch und tyranniſch geſcholten hat: Dann er hielte es vor ſo grauſam/ als wann man einem Durſtigen einen Trunck verſagete. Es iſt auch in Warheit ein unnatürlich und viehiſch Werck: Omnes animantes, quæ rationis expertes ſunt, cum bibunt aut comedunt, ultra quàm ſatis eſt, etiamſi mille homines cogerent: nunquam elibuntur. Alle unvernünfftige Thiere/ ſagt Chryſoſtomus/ eſſen und trincken nicht mehr/ als ſie genug haben/ wann ſie ſchon tauſend Menſchen nöthigen wollten. Ein Eſel trincket viel/ aber er trincket nicht mehr/ als er zur Natur genug hat/ wann du ihn ſchon darüber todt prügeln wollteſt. Ja es iſt kein Menſch ſo vermeſſen/ daß er einen Ochſen/ Eſel/ oder Kuhe zu nöthigen begehre/ mehr zu trincken/ aus Beyſorg/ daß es ihme ſchaden möchte. Wie willt du dann ein ſo unbeſcheidener Fantaſt ſeyn/ daß du einen vernünfftigen Menſchen ärger dann zum Eſel machen willſt/ da du ihm mehr zu trincken/ als ſeine Natur vermag/und ihm darzu nutzlich iſt/nöthigen und zwingen wollteſt.

Die Lacedämonier/ ingleichen auch die Spartaner/ nahmen dieſe Gewohnheit nie an/ daß ſie einander zum Trunck nöthigten/ maſſen man dann beym Athenäo folgende Vers findet:

Atque etiam Spartæ mos eſt laudabilis iſte,
Ut bibat arbitrio pocula quisque ſuo.

Jener Lacedämonier/ als er auf eine Zeit hörte/daß an etlichen Orten die Leute zum Trincken genöthiget würden/ fragte er: Nonne etiam coguntur ad edendum? Wie/ nöthiget man ſie auch zum Eſſen? Wormit er zu verſtehen geben wollen/ wie ein närriſch und thöricht Ding es ſeye/ ſo man einen/ der ſatt iſt/ zum Eſſen zwingen wollte/ ſo thöricht und närriſch ſeye es auch/wann man einen/der keinen Durſt hat/ zum Trincken zwinget. Dann lieber/ wann ſich einer bey einer Mahlzeit/ ſeiner Nothdurfft nach und der Natur gemäß/ ſatt gegeſſen hätte/es käme aber darauf der Wirth/ und hätte noch einen Schincken oder Hammel Keul/ nebſt einem Laib Brods in der Hand und ſpreche: Mein Freund/ mein Bruder! ſihe/ da dieſen Schincken oder Hammel-Keul/ und den Laib Brod will ich dir bringen/ und zu-oder vor-eſſen/ du ſollſt und muſt mir aber Beſcheid und auch dergleichen nachthun: Wann du dich nun deſſen/ wegen deiner Unmöglichkeit wegerſt/er aber dich nöthigte/und ſpreche/du muſt freſſen wann dir auch gleich der Bauch darüber zerſchwellen u. zerbörſten ſollte: was würde das nicht für ein unſinnig/ja teuffliſch Zumuthen ſeyn? Warum willt du einen zum übermäſſigen Trunck nöthigen/ und ihme nicht eben ſowol ſeine natürliche Sättigung darinnen/als im Eſſen laſſen? Was iſt doch/ um GOttes Willen/ das für eine Ehr/ was für ein Lieb/ was für eine Freundſchafft/ wann du einen Gaſt ſo voll machen willſt/ daß er von ſeinen Sinnen nicht weiß/ ſaufft ſich ſiech/

kranck/

kranck bettlägerig vertrinckt ſeine Geſundheit / fällt Hals / Kopff / Arm oder Bein entzwey / und kommt wohl gar um ſein Leben?

Granvellanus / Kayſer Carls des V. General / ſolle nach einem Panquet geſagt haben: Si æquum eſt, agere gratias iis, qui, cum homines recepe-runt convivio, beſtias, dimittunt, ego quoque vobis gratias ago. Das iſt: Wann es billich iſt / denen Danck zu ſagen / welche / da ſie Menſchen zu Gaſt beruffen / wiederum ſolche als das unvernünfftige Viehe von ſich gehen laſſen / ſo ſage ich euch auch Danck.

Wehe aber deme / der ein ſolches mit ſeinem Zuſprechen und Nöthigen verurſachet! denn kommet einer oder der ander darüber in Ungelegenheit / ſo muß warlich er die Schuld tragen / und es bey GOtt ſchwehr verantworten.

Damit wir uns aber in ſolcher Materi nicht noch ferner aufhalten / ſo ſchlieſſen wir mit etlichen Klag-Reden berühmter und gelehrter Philoſo-phorum. Cato Major ſagt: Tantum potionis adhibendum, ut reficiantur vires, non opprimantur, ſo viel ſolle man trincken und zu ſich nehmen / daß man die Kräfften erquicke / aber nicht unterdrücke. Dann es iſt und bleibet wahr / was Alexis ſagt: Si crapula prior eſſet ebrietate, nemo vinum immoderatè biberet, wann das Kopffwehe eher wäre als Trunckenheit / ſo würde ſich keiner leichtlich voll trincken. Darum heiſts: Principiis obſta, ſerò medicina paratur.

Begegne dem Ubel im Anfang /
Sonſt bleibt dir die Artzney aus zu lang.

Es könnte noch ſehr viel von dem Nutzen und Schaden/auch andern Eigenſchafften deß Weins gehandelt werden/ weilen wir aber ohnedas in dieſem Capitel über die Schnur gehauen / und ziemlich weitläufftig gangen/ ſo laſſen wir es darbey bewenden.

Cap. III.

Von dem Edlen Wein-Stock/ deſſen Natur/ Krafft und Eigenſchafft/ wie ſolches Jacob. Theodor. Tabernæmontanus, in ſeinem fürtrefflichen Kräuter-Buch beſchreibet.

DJe edle Wein-Reben oder Wein-Stöck ſeyn jederman wol bekant; Aus der Wurtzel wächſet ein dicker Stamm / mit vielen andern Reben beſetzet / welches Rinde an allen Orten zerſchrunden iſt: an den Reben gewinnet er lange Gäbelein / mit welchen ſie ſich an die Stöcke oder Pfähl hencken/ und wickeln: Die Blätter ſeyn breit in fünff Theil abgetheilet/ und rings umher zerkerffet / rauch anzugreiffen: Die Blüh deß Weinſtocks iſt etwas wollicht / nach welcher die Trauben folgen/von vielen Beeren zuſammen gehäuffet ſeyn / welche inwendig ihre Körnlein haben.

Es ſeynd aber die Trauben von Farben nicht einerley / dann etliche ſeynd ſchwartz / etliche braun / oder röthlich / am meinſten aber wachſen ſie grün.

Es

Es ſeynd aber unterſchiedliche Geſchlechte der Weinreben / nach mancherley Art der Landſchafft / da ſie wachſen: Und haben faſt ihren Unterſchied an den Trauben deren / wie gemeldet / etliche ſchwartz ſeynd / etliche roth / etliche auch grün.

Alſo werden ihrer auch ein Theil gefunden mit groſſen Trauben / etliche mit kleinen Trauben / deren Beeren auch groß und klein ſeynd. Etliche auch ſo viel Körner haben / etliche wenig / deßgleichen daß etliche ſauren Wein geben / andere aber einen ſüſſen Wein.

Es haben auch die Weinſtöcke ihren Unterſchied / daß etliche zahm ſeyn / ſo gepflantzet werden / etliche auch wild ſo mit Stäben / Blättern und Fäden den zahmen gleich ſeyn / ausgenommen / daß ihre Trauben nicht zeitig werden.

Florentinus ſchreibet / daß der Reben-Stock ein ſchwartzes feuchtes Erdreich erfordere / welches nit zu ſtreng / hart noch zähe ſeye / ſondern etwas feiſt. Er wächſet gerne an heiſen Orten / da er die Sonne haben kan doch will er auch nicht ſo groſſe Hitze haben. Aber an kalten Orten will er nicht aufkommen. Dahero auch die Wein / ſo in warmen Ländern wachſen / ſtärcker und köſtlicher werden / denn dieſe ſo in kalten Ländern wachſen / welche gering / ſauer / und wäſſerig werden.

Von dem Namen.

Der Wein-Stock wird Griechiſch genannt ἄμπελος οἰνοφόρος, Lateiniſch Vitis, Vinifera &c.

Von den Tugenden des Weins insgemein.

Der Wein iſt nichts anders als der Safft/ſo aus Trauben gepreſſet wird/welcher erſtlichen Moſt genennet wird / darnach wann er ſich geſetzet und verjohren iſt / wird er Wein genennet.

Dieſes Weins ſeyn ſehr viel Geſchlechte/welche alleſamt / wie hernach zur Genüge zu vernehmen ſeyn wird / ihre Namen haben / nach dem Ort / an welchen ſie wachſen.

Sie werden auch unterſchieden von wegen deß Geſchmacks/daß etliche ſůß ſeyn/etliche ſauer / herb und ſcharff/auch von wegen der Farbe/dieweilen etliche Weine weiß ſeynd / gelb / roth oder ſchwartz.

Deßgleichen werden ſie auch unterſchieden an ihrer Subſtantz / daß etlicher Wein dünn und ſubtiel iſt / etlicher auch dick und feiſt.

Item / ſie haben Unterſchied an ihren Kräfften und Eigenſchafften/dann etlicher ſtarck iſt/ſo Vinum generoſum, das iſt/ ein edler Wein genennet wird, Etlicher iſt auch gar ſchlecht und wäſſerig / ſo von Tugenden ſchwach iſt.

Galenus ſchreibet / daß der Wein warm ſeye im andern Grad/aber welcher gar alt oder fein iſt/ſeye warm im dritten Grad / der neue aber / wann er noch neu wie ein Moſt iſt/ im erſten Grad/ fürnemlichen diejenigen Wein / ſo von Natur nicht gar ſtarck ſind / dann ſolche ſtarcke Weine auch in der erſt im andern Grad zu wärmen pflegen.

Es meldet auch Galenus in lib. de ſimplic. medicam.

dicam. facult. daß die Wein trocken ſeyen im andern Grad / wiewohlen er auch ſchreibet in libris de tuenda ſanitate, daß der Wein nicht allein wärme ſondern auch erfeuchte / und ſonderlich dasjenige / ſo viel trocken worden / welches aber Galeno gar nicht zu wider / ſintemalen er bißweilen wird gebrauchet loco medicamenti, bißweilen auch loco alimenti.

Der beſte Wein iſt / ſo an der Farbe ſchön / am Geruch lieblich an der Subſtantz ſubtil und lauter / und am Geſchmack Wein-reich iſt / wann er einen guten Nachdruck hat / und lang auf der Zungen bitzelt.

Dieſer Wein / wann er nicht zu alt oder firnen iſt / ſtärckt alle natürliche Kräfften / erquicket und erfreuet die lebende Geiſter / ſtärcket und erwärmet das blöde / ſchwache und kalte Hirn: Iſt dem Magen gut / fördert die Däuung deſſelben / dann er ſtärcket und wärmet ihn / bringet Luſt zum Eſſen / führet die Speiſe im gantzen Leibe / machet ein reines lauters Geblüt / vertreibt die gelbe / ſcheußliche Geſtalt / und bringet wiederum eine gute Farbe / er zertheilet auch den groben / zähen Schleim / führet das Gewäſſer durch die Harn-Gänge aus / und machet wohl ſchwitzen. Iſt gut denjenigen / ſo lange Zeit ſchwach gelegen / und gar verzehret / auch Krafft-loß worden ſeynd / dieſelbigen ſtärcket und erquicket er wiederum / überdas machet er das Hertz frölich und luſtig / vertreibet die Traurigkeit / Sorg / Angſt und Schwermuth / und bringet einen ruhigen Schlaff.

Man ſolle aber dieſes verſtehen / ſo ferne man

ſich deſſelbigen mäſſiglich gebrauchet / und den Leib nicht damit überlädet und überſchüttet.

Wann man ſich aber des Weins unmäſſiglich gebrauchet / und ſtets voll ſauffet / ſo ſchwächet er nicht allein den gantzen Leib / den Magen / die Leber / das Hertz und andere Gliedmaſſen mehr / ſondern auch das Hirn und die Nerven ſelbſt / dahero dann Hauptwehe / Zittern der Hände / der gantze und halbe Schlag / Schwindel / fallende Sucht / die Lähme / Erſtarren der Glieder / Tobheit / Unſinnigkeit / Flüſſe des Hauptes / und Dauen des Magens / Bauch-Grimmen oder Darm-Gicht / und dann auch das Zipperlein oder Podagra ſelbſt her verurſachet werden / wie die Poeten ſagen: Quod Podagra ſit Bacchi & Veneris filia, und der Poet Ovidius ſchreibet:

Ut Venus enervat vires, ſic copia Vini
Et tentat greſſus debilitatque pedes.

Und kommen nicht allein ſolche Gebrechen des Leibes von dem unmäßigen Sauffen / oder Trunckenheit her / ſondern auch viel andere dergleichen Unglücke mehr / alſo daß mancher offtmals in die gröſte Gefahr ſeines Lebens pflegte zu gerathen / endlichen auch ſelbſten in Armut ſterben und verderben muß / wie hiervon Horatius auch gar ſchön geſchrieben hat / lib. 1. Epiſtolarum in Epiſtola ad Torquatum:

Quid non Ebrietas deſignat? Operta recludit,
Spes jubet eſſe natas, in prœlia trudit inermem,

Solli-

Sollicitis animis onus eximit ac docet artes,
Fœcundi calices quem non fecêre diſertum?
Contracta quem non in paupertate ſolutum?

Es können ſich aber diejenigen des Weins beſſer gebrauchen / ſo alt und von Natur kalt ſeynd / als diejenige / ſo eine hitzige und Choleriſche Complexion haben / ſintemahlen er bey denſelbigen ſchnelle und geſchwinde Fieber erwecket.

Er iſt auch den jungen Kindern gar ſchädlich / ſonderlich denen / ſo viel Hitz und Feuchtigkeiten bey ſich haben / welche auch / wie Galenus ſchreibet / keinen Wein ſchmecken ſollen / dieweil ihnen das Haupt und das Hirn dadurch beſchweret wird.

Bemeldter Wein / ſo Vinum potens, oder generoſum, genennet wird / iſt auch gut wieder den eingenommenen Schierling / unbereiten oder friſchen Coriander / Pharicum, Ixiam, Mohn-Safft / Silberglet / Taxum, Wolffswurtz und wieder die gifftige Schwären.

Er iſt auch gut wieder alle Schlangen Biß / und wieder alle gifftige Thier / Stich und Biß / die mit Kälte tödten / oder den Magen zum Würgen oder Brechen treiben.

Es iſt auch ſolcher Wein gut wieder die alten langweiligen Aufblehungē des Leibes / den Krampf / Beiſſen und Nagen / hilft den verſchleimten Magen und iſt gut wieder die Flüß / ſo im Magen und in die Därme kommen. Er bekommt und thut auch wohl denjenigen / ſo von vielen Schwitzen matt und ſchwach werden / und bey welchem ſich der Leib von vielem Schweiß verzehret.

Weiſſer ſtarcker Wein / ſo gar alt und firnen iſt/ thut dem Haupt ſchaden / und ſchwächt daſſelbige / verletzt auch die Senn-Adern / und bringt ſchnelle geſchwinde Schwachheiten / deßgleichen auch Zittern und Lähme/und andere dergleichen Schwachheiten/davon zuvor vermeldet iſt/ſonderlich ſo man ſich deſſelbigen ſtetigs und zu viel gebrauchet.

Dioſcorides ſchreibt / wer ſich in ſolchem Wein gar voll geſoffen habe / der ſolle einen guten Trunck kaltes Waſſers thun/ ſo ſchade ihme der Wein weniger.

Die Firnen ſüſſen Wein ſeynd der Nieren und Blaſen faſt bequem. Solcher Wein iſt auch gut / daß man die faulen / loſen / flüſſigen Geſchwären / und die weiter um ſich freſſen / damit bähe und auswaſche.

Ungewaſchene friſche Schaafs-Wolle in ſolchen Wein genetzet/iſt gut/ über die friſche Wunden und hitzige Geſchwulſt geleget/ wie Dioſcorides meldet.

Süſſer neuer Wein / ſo noch nicht verjohren / macht ein grobes/dickes Geblüt/verſtopffet die kleine Aederlein in der Leber/ und im Miltz / blähet den Leib auf / gibet viel Winde / und machet ſchwere Träume.

Süſſer Wein ſo noch nicht verjohren und von ſeiner Hefen iſt/ſchadet dem Haupt weniger/erweichet den Leib / und machet Durchlauffen. Gehet aber nicht leichtlich durch den Harn hinweg.

Der ſaure Wein zeucht zuſammen / und ſo viel deſtomehr/je weniger er zeitig worden iſt; jedoch iſt er dem Magen gut/ ſtärcket denſelbigen/ vertreibet die unnatürlichen Lüſte und Appetit der ſchwangern Weibern.

Es

Es ſolle auch dieſer Wein fleißig gebraucht werden in dem Durchlauffen des Magens und der Därmen / dieſelbige ſtillet er / und hält ſie ein. Aber er verurſachet gar bald die Verſtopffung der Leber / deß Miltzes und der Mutter / und gehet ſchwerlich durch den Harn ab / derohalben auch diejenigen / ſo Gonorrhæam haben / ſich des Weins gebrauchen können.

Schwartzer dicker Wein iſt übel zu verdäuen / kommt nicht bald zur Blaſen / beſchwehret das Haupt leichtlich / und machet bald truncken: Er verſtopffet auch gar leichtlich die Adern der Leber / deß Miltzes / zeucht den Magen etwas zuſammen; aber er giebt mehr Nahrung / dann anderer Wein / und machet viel Geblüt.

Gelber Wein / ſo zeitig worden / iſt dem Magen gut / vertheilet ſich bald durch den Leibe / iſt dem Haupt weniger ſchädlich / und geht bald durch den Harn wiederum ab.

Schlechter weiſer Wein / ſo mit Waſſer gebrochen iſt / Vinum Ologophoron, genennet / iſt dem Haupt und den Nieren gut / er ſchwächet ſie nicht leichtlich / er habe dann zu viel Waſſer bey ſich / alſo daß es ſehr über ſich dämpffe; Iſt dem Magen gut / vertheilet ſich balden durch den Leib; fördert auch etwas die Däuung des Magens / verzehret die rohe Feuchtigkeit / treibet den Harn und Schweiß / kan auch wohl denjenigen dargereichet werden / ſo mit dem dreytägigen Fiber behafftet ſeyn. Was auf hohen Gebürgen wächſet / iſt geſünder / als in der Ebne / oder gar in den Gründen / er ſteiget bald ins Haupt und verdunſtet auch bald wieder / iſt einer durchdringenden Art / zertheilet und löſet auf die

zäh-

zähen ſchleimichten Feuchtigkeiten / treibet den Harn und Schweiß/ ſonderlich der ſo von Galeno ὀλιγόφορα genannt werden; die nicht ſtarck und geiſtig / ſondern röthlicht lind und picquant ſind / die zum gemeinen Trunck / ſonderlichen im Sommer am allernutzlichſten den Durſt löſchen / und dem Haupt nicht ſchaden / den jungen Leuten aber / ſonderlich den Kindern/ iſt er wegen der hitzigen Complexion, ſo beederſeits ſich findet / ungeſund / daß Plato, wie wir ſchon oben gehöret/ den jungen Leuten vor dem achtzehenden Jahr / keinen Wein zu verſuchen hat erlauben wollen. Der Wein/ wenn er jährig wie auch ſchon oben angezeiget/ iſt hitzig im erſten biß zum Anfang deß andern Grads / wenn er aber alt iſt / wird er ſchier biß auf den dritten Grad hitzig gehalten / daher dieſer den alten Leuten/ jener aber den jungen bequemer; allein daß kein Mißbrauch mit unterlauffe / und das alte Sprichwort Ne quid nimis, wohl beobachtet werde in Bedencken / ſo groß ſeine Güte und Nutzbarkeit iſt / wann er zur Nothdurfft beſcheidenlich genoſſen wird um ſo viel gröſſer iſt der Schade/ der aus dem Mißbrauch entſpringet / welches alles Weitläufftigkeit zu verhüten / und nachdeme es Eingangs zur Genüge ausgeführet worden / nicht weiters zu wiederholen iſt.

Sonderlichen iſt der Wein alten Leuten / deren Milch er billich heiſſet / geſund / dann weilen ſie trockner Eigenſchafften ſind / befeuchtet er ſie / weil ſie kalt ſind/ erwärmet er ſie/ weilen ſie traurig ſind / erfreuet er ſie / und weilen endlichen die Lebens-Geiſter in ihnen ſchwach werden / ſtärcket und näh-

ret

ret er ſie / ſo ferne er mäßig genommen / und aller Uberfluß und Mißbrauch verhütet wird.

Dieweilen aber von dem gemeinen Mann dafür gehalten wird / daß der rothe Wein mehr kühle als hitzige / ſo iſt ſolches ein groſſer Miß-Verſtand / darwider aber iſt nicht zu ſtreiten / daß ein ſchöner Rubin-rother Wein mehrers nähret / als ein weiſſer / auch nicht zu zweiffeln / daß er ein beſſers Geblüt machen möchte / wann aber ſolcher allzudick wäre / iſt man auch der Meinung / daß er den Magen ſtärcker beläſtige / dem Miltz und Leber mehr ſchade / es greiffen zwar ſolche dicke Weine das Haupt mit ihren truncken-machenden Dämpffen weniger an / als die weiſſen / aber wann ſie es einnehmen / ſo verdünſten ſie auch deſto langſamer.

Hippocrates aber lobet den ſchwartz-rothen Wein / als den beſten; Ægineta will / der rothe Wein nehre beſſer / als der weiſſe / es ſeye aber wie ihm wolle / ſo iſt doch der rothe Wein gelobt im Schwindel / zitterenden Gliedern / im Blutſpeyen / zu allen Ruhren / in der Hectica, für Schlangen-Gifft und andere Zufälle.

Graf Digby in Medicamentis, Parte ſecunda, ſetzet ein gutes Mittel / daß man eine ſtarcke zu ſich genommene Mahlzeit leichtlichen verdäuen möge / alſo / hat jemand ein ſtarcke Mahlzeit gethan / und findet / daß es ihme ſehr hart im Magen liege / alſo / daß ers nicht wohl verdauen kan / und von ſeinem Nachtſchlaff abgehalten wird / ſo wird er Leichterung empfinden / wann er einen guten Trunck rohten Wein / ſo warm ers erleyden kan / zu ſich nimbt und trinckt; Man muß aber den Wein alſo wär-

men /

men / daß der Spiritus nicht ausdünſte / nemlichen in einem ſilbernen Becher / oder Geſchirꝛ mit einem Deckel / der weit hinein gehe / alſo daß er gleichſam hart auf den Wein liege / und denſelben berühre / damit kein Spiritus in den ledigen feuchten Theil / ſo zwiſchen dem Wein und Deckel iſt / ſteigen möge / welches ſeine Bewegung auffhält / und verhindert / daß nichts darvon evaporiren möge.

Horatius Augenius lib. 9. Ep. 7. Tom. 2 ſchreibet von zweyen Kindern / deren eines im ſechſten / das andere aber im fünfften Monat war / als dieſe ſo ſie geſäuget / geſtorben / und in dieſer Noth niemand war / der ſie ernehren konnte / der eingeflöſte Eyer-Dotter und Geyß-Milch aber nicht von ihnen behalten werden konnte / hat man endlichen ſchwartz rothen ſüſſen und dicken Wein genommen / und einem eine Untze eingeflöſet / und als man ſolches geſehen / daß ſie es angenommen / gabe man einen zwey und endlich mehr / dardurch ſind ſie lebendig erhalten worden / und als man ſie 16. Tage lang geſpeiſet / hat man ihnen endlich Semmel-Schmollen in dieſen Wein gereichet / und bald darauf ihr Kinder-Mus gegeben / und ſetzet / ſie leben noch alle beyde geſund.

Damit wir aber noch etwas mehrers von deß Weines Tugenden mit anhängen / wollen wir auch hernach noch etwas von deß Weins Blättern Tugenden zugleich mit gedencken.

Den Wein mit Theriac getruncken / widerſtehet dem Gifft / darmit ſolle ein Medicus zu Venedig / Benedictus Priolarius, deß Hertzogs von Roan Geſinde / als ſie von ſchädlichen Schwammen

men geeſſen / und ſich ſehr übel befunden / wieder zu rechte gebracht haben.

Der Wein dienet auch wider das Opium, Solanum furioſum, Mandragoram, Cibutam, Nucem Vomicam, wider der Vippern Biß / wider die Spaniſche Mucken / der Krotten-Gifft / & contra morſus Aranearum & Phalangiorum, auch hilfft er wieder das Hertzklopffen / wann man Theriack / ſtarcken Wein / darinn ein wenig Saffran zerrieben / auf das Hertze legt. Friſche Wunden heylen / mit Wein und Zucker benetzt / zuſammen / oder mit Wein / und Johannis Oel / oder in Ermanglung deſſen nur mit Baum Oel. Daß wir aber auf die Reben-Blätter kommen / ſo berichtet ein gewieſer Author / daß der Safft von den Blättern und Zweiglein getruncken diene wieder die rothe Ruhr / und das Blutſpeyen; die rothe nunmehr zum Abfallen geneigte Blätter zu Pulver gemachet / und ein Quintl. darvon mit Quitten-Latwergen eingenommen gleiche Würckung haben.

Von dem Wein-Laube ſollen die Kühe gute Milch geben.

Aus den zarten Blättern im Mayen wird ein Waſſer diſtilliret / welches den Schwangern / die nach einer Speiſe gelüſtet / und ſolche nicht haben können / nutzlich gegeben wird / daß der Frucht nicht ſchaden bringe. Das Pulver von den Reben in die Naſen gethan / oder getruncken / ſolle trefflich ſeyn wider das Naſen-Bluten.

Das Waſſer / ſo im Frühling aus den geſchnittenen Reben lauffet / oder treuffet / wann man 4. Unzen darvon trincket / iſt es gut für den Stein in den

Nieren / und in den Blaſen; wann diß Waſſer ein voller Menſch trinckt / ſchadet ihme der Wein nicht / in die Augen und Ohren getreufft / giebt es beydes im Sehen und Hören eine Hülffe.

Wann man die Lauge aus der Reb-Aſchen mit Holunder-Oel / oder Roſen-Oel wohl abtreibet und umrühret / biß es weiß wird / wie ein Milch / ein Tuch darein netzet / wieder austrucket / und etwas trocknet / hernach aufleget / ſo iſt es ſehr gut / die Entzündung zu löſchen.

Mit der Lauge aus Reb-Aſchen / ſich in der Wochen zweymal gezwagen / machen ſie das Haar ſchön und lang wachſen.

Das Reben-Waſſer hat auch die Eigenſchafften zu ſäubern / es heilet und vertreibet die Zitter-Mähler / die Flechten und den Grind; doch ſolle man den Ort vor mit Salpeter reiben / und hernach das Waſſer anſtreichen / diß thut auch die Lauge von der aus Reb-gebrannten Aſchen.

Tabernæmontanus ſagt: Wann man Haſel-Wurtz in ſolche Laugen thut / und das Haupt darmit wäſchet / benimmt es die Flüſſe deſſelbigen.

Das Gummi / ſo ſich am Weinſtock anleget / wann man es mit Wein einnimmt / zerbricht es den Stein und führet ihn aus.

Die Körnlein aus Trauben gedörret / klein zerſtoſſen und über den Magen / mit ſauren Wein / oder Wegerich-Waſſer / gelegt / ſind dienlich wider das Würgen und Brechen des Magens.

Dieſe Weinbeer-Körnlein in ein Säcklein gethan / die an den Ofen-Röhren gewärmet / und des Nachts unter die Füſſe geleget / wärmet nicht

allein /

allein / ſondern verhindern auch / daß denen Podagraiſchen die geſaltzene Flüſſe nicht ſo ſtreng fallen. Die alten Römer haben / nach Varronis Gezeugnüs / ihre Schaafe nach der Schur / mit Wein genetzet / und geglaubt / es ſoll ein lindere Wolle darnach wachſen. Tanara, ſagt in ſeinem Beſchluß des erſten Buchs / daß die wilden Turtel-Tauben durch den Wein / ihrer wilden Art vergeſſen / und in den Häuſern bruten. Die Bienen mit Wein beſprützet im Schwermen nicht weggehen. Die Weinheffen einen unfruchtbaren Baum trächtig machen / ohne was der Wein ſonſten in der Kuchen / ohne die Artzney / für Nutzen ſchafft.

Caput IV.

Von vielerley Farben der Weine / und wie ſie ihre Würckung darnach haben.

Insgemein ſind die Weine an der Farbe vielerley. Als: ſchöne, klare, rothe, gelblichte und ſchwartze Weine.

WEiſſe und blanke Weine ſeind die ſchwächſten Weine die man haben kan hitzen / und netzen auch nicht ſo ſehr / als die andern / ſteigen auch nicht alſo in das Haupt / treiben den Urin / eröffnen die Gänge im Leibe / darum ſeynd die Weine hitzigen Leuten am allerbequemſten / item / den Leuten / die da ſtudiren oder ſonſten

ſchwach Gehirn haben. Doch wollen ſolche Leute ſtarcke Weine trincken / ſo ſollen ſie dieſelben mit ein wenig Waſſer miſchen / wie man vorzeiten auch gethan. Solche Weine ſind auch geſund denen Leuten die eine hitzige Leber haben / und einen hitzigen Magen / und in warmen hitzigen Landen wohnen.

Rothe klare Weine ſeynd warmer uns hitziger Natur / dann die andern / nehren auch beſſer / ſonderlich die ein wenig dick mit ſeyn.

Bräunlichte und ſchwartze Weine / nehren auch beſſer / dann die Rothen / ſteigen auch einem eher und mehr in das Haupt / denn die andern / wie man auch leicht fühlet / darum ſind ſie den Leuten auch nicht geſund / die ſchwach Gehirn haben. Man muß ihr auch nicht zuviel trincken / ſonſten verhärten ſie einem die Stuhlgänge / und machen eine heiſere Stimme.

Demnach ſolle man weiter wiſſen / daß das Ingenium eines Menſchen / der ein ſtarck Gehirn hat / mehr geſchärffet wird / wann er einen guten geſunden Wein trincket / dann ein ſolcher Wein gibt gute / klare / ſubtile / reine Spiritus, oder Geiſter. Darum pflegen die Theologen ſolche gute Weine zu trincken / wann ſie mit hohen Gedancken umgehen / und ſollen derentwegen ſolche Leute / mit rechten guten und klaren wohlriechenden geſunden Weinen wol verſehen und verſorget ſeyn. Und ſind ſolche Weine auch denen Perſonen geſund / die kalter Complexion ſind / als den Phlegmaticis, (wie denn blanke oder weiſſe Weine auch denen Cholericis und Sanguineis gut ſind) denn ſolche gute / hitzige

tzige ſtarcke Weine / kommen der Phelgmatiſchen Kälte zu Hülffe / eröffnen alle Verſtopffungen / welche denen Phlegmaticis gemein ſeyn / und dirigiren die Phlegmatica, daß ſie deſto leichter in Blut verwandelt werden / und deſto beſſere Nahrung und Spiritus, dem Leibe geben.

Gelblichte Weine / ſind einer mittlern Natur / erwärmen nicht ſo ſehr / als rothe klare Weine / doch etwas mehr / dann die weiſſen. So gähren ſie auch nicht ſo wohl / als die rothen und doch etwas mehr / dann die weiſen.

Schwartze Weine ſind dicke Weine / und haben viel irrdiſche Materien bey ſich / geben dicke Spiritus, und machen den Leib faul und träg / wärmen nicht ſo ſehr als die gelblichten / ſo ſteigen ſie auch nicht alſo in das Haupt / doch etwas mehr denn die weiſſen. Und weil ſie langſamer in den Magen kommen / dann die andern / treiben ſie auch den Urinam nicht ſo ſehr / als die blancken / ſie nähren aber beſſer dann die gelblichte Weine / doch etwas weniger dann die rothen.

In Summa / unter allen Säfften / die in der Welt ſeyn können / iſt der edle Reben-Safft / der allerköſtlichſte und herrlichſte / wie wir zur Gnüge oben vernommen / wann man ihn nur mäſſig / und zur Nothdurfft recht brauchet.

Er iſt auch dem Menſchen nutzlich / zu jeden Zeiten im Jahr / und in allen Oertern der Welt. Im Sommer / und in warmen Ländern / iſt ein reiner / und mit Waſſer vermiſchter Wein geſund / dann wann man zur ſelben Zeit / eitel reinen Wein gebrauchet / ſo entzündet er vollends die Hitze / die zu-

vor im Leibe iſt / wo er aber mit Waſſer vermiſchet iſt/ſo feuchtet und kühlet er den Leib / und bringet / durch ſeine Subtilität / das Waſſer ſchnell zu denſelben Gliedern / die einer Kühlung und Befeuchtigung vonnöthen haben/ und geſchicht ſolche Kühlung und Befeuchtigung accidentaliter wegen des Waſſers/nicht von der Natur des Weins/ der ſonſten natürlicher Weiſe wärmet und trocknet.

Im Herbſt ſoll der Wein / wann man den zur ſelben Zeit des Jahrs genieſſen will / mit mehrerm Waſſer vermiſchet werden/als im Sommer/ dann der Leib damalen gefeuchtet / und der Wärme baß geſteueret werde.

Im Winter / und kalten Landen/ ſolle man ſtarcken / lautern / reinen Wein / wie er vom Stock kommen/brauchen/ ſonderlich guten rothen Wein.

Num. 2.

Vom Moſt und deſſen Gebrauch.

Der ſüſſe Moſt iſt dem Leibe gar ſchädlich/ ſpannet und blähet den Leib und die Därmer auf/machet viel Winde/wird ſchwährlich verdäuet/gibt ein grobes dickes Geblüht/ und wann er nicht bald wiederum durch den Stuhlgang ausgehet / iſt er noch viel ſchädlicher.

Welcher Moſt aber von ſauren Trauben kommet / derſelbige bringet noch mehr Schaden mit ſich/wird ſchwehrlicher verdauet/machet grobe und rohe Feuchtigkeit/ verurſachet das Bauch-Grimmen / bisweilen auch das Durchlauffen und die rothe Ruhr.

Num. 3.

Num. 3.

Wie man den Moſt führen ſolle.

Der Moſt iſt übel fort zu bringen / wann er / in dem Gähren / weit ſolle geführet werden / wann er beweget wird / ſo vermehret ſich ſeine Wärme / und die Halitus, oder Dünſte / breiten ſich durch das Rütteln und Schüttlen aus / und kommet ihme das Gähren mit gewalt an / und laufft oben aus / oder ſprengt den Spund auf / und ſtöſſet dem Faß den Boden gar aus / dann die Möſte / ſeynd ſehr halituoſa, ſie geben einen gewaltigen ſtarcken Dunſt von ſich / vielmehr und ſehrer / dann die andern Weine / ſonderlichen was vornehme und gute Möſte ſeyn / die in warmen Ländern wachſen / und wol gekochet werden / die kochen in den Fäſſern und Schläuchen / und treiben die Hefen / die eine irrdiſche und wäſſeriche Materia ſeynd / durch ihre natürliche Wärme mit Gewalt heraus / oder drucken ſie unter ſich / dann ſie können nichts Unreines bey ſich leiden / dieſes thun ſie mit ſolcher groſſen Gewalt / daß ſie auch den Fäſſern die Böden ausſtoſſen / oder die Faß zerſprengen / wie auch Elihu bezeuget. Job. 32. v. 29. ſonderlichen wann man ſie führet / dann da kommet die äuſſerliche und innerliche Beweglichkeit zuſammen / die helffen einander / und werden viel ſtärcker denn ſonſten / wenn ſie allein gähren. Dieſes verderbet dann manchen jungen Kaufmann der mit Wein handeln will / wann er um ſolche Dinge nichts weiß / wie man ſagt von dreyerley böſen Handthierungen / damit man übel fortkommen kan. Als da ſeynd:

Roßtäuſcherey/
Fiſch-Handel/
Und Wein-Handel.
Dann:
Die Pferde werden hinckend/
Die Fiſche werden ſtinckend/
Der Wein ſtöſt dem Faß den Boden aus/
So laufft der Kauffmann zum Thor hinaus.

Darvon redet auch Chriſtus/ der alte und hocherfahrne Wein-HErr Matth. 9. Lucä 5. v. 36. Man faſſet auch nicht Moſt in alte Schläuche/ anders die Schläuche zerreiſſen/ dann ſie viel Spiritus haben/und der Moſt wird verſchüttet/ und die Schläuche kommen um; ſondern man faſſet den Moſt in neue Schläuche/ ſo werden ſie beyde mit einander erhalten. Will man aber ſonſten die Möſte weit führen/ ſo laſſe dir lieber bey einem Drechsler einen Spund drehen/ etwan eines halben Arms lang/ der inwendig hohl iſt/oder mache den Spund oben zu/ und laſſe nur ein klein Lufftlöchel/ ſtecke einen Federkiel hinein/ daß er nur ein wenig Lufft hat.

Wann die Weine übergohren haben/ daß ſie plumpen/ ſo fülle den Moſt gar offt/ und halte es um den Spund und Zapffen fein rein. Was es aber auswirfft/und die Ubergiehr/die aus den Möſten giehret/ ſollſt du keinen Moſt mehr füllen/ ſondern geuß es in ein ſonderlich Fäßlein zuſammen.

Num. 4.

Num. 4.

Wie es mit dem rothen Moſt zu halten.

Wann man nicht viel rothen Wein hat / ſo preſſet man rothen und weiſſen / oder blanken Wein unter einander / aber der Wein krieget keine gute und ſchöne Farbe / ſondern wird gar röthlich. Am beſten iſt es / wann es ſeyn kan / man preſſe ein jedes beſonders.

Man muß aber den ausgepreſten rothen Moſt / ein Tag 5. oder 6. auf den Hülſen ſtehen laſſen / ſo bekommt der Wein eine ſchöne Farbe / und einen guten Geſchmack / darnach läſſet man ihn immer mit füllen / daß er nicht wahnlieget. Man zeucht auch den rothen Wein nicht ab / ſondern läſſet ihn allezeit auf der Hefen ſtehen. Wann man ihme die Berme oder Heffen nimmt / ſo verdirbt er und verleuert den Geſchmack.

Num. 5.

Von den Fäſſern / darein man die Möſte bringet.

Wann man vermercket daß der Wein / durch GOttes Seegen / wohlgerathen wird / und er ſich in der Blühe-Zeit / und ſonſten im Julio und Auguſto / wol anläſſet / und Vermuthung iſt / daß man viel und gute Wein bekommen möchte / muß man die Fäſſer ein wenig deſto zeitlicher zurichten / daß ſie allezeit fertig ſeyn / dann es kan ſchnell und unverſehens ein Froſt oder zwey fallen / daß man eilends leeſen muß / und wann man alsdann mit den Fäſſern nicht fertig iſt / ſo muß man ungereinigte Faß nehmen /

darinnen dann der Wein verdirbet / oder gar wol Mangel an Fäſſern haben / daß man hernach nicht weiß / wo aus oder ein mit dem Wein. Darum ſollen die Fäſſer / etwan 3. oder 4. Wochen vor der Leeſe Zeit mit einen Waſſer gefüllet werden / und gantzer drey Wochen an einander voller Waſſer ſtehen / da muß man denn zuſehen / daß ſie nicht auslauffen / und daß ſie geeichet werden / daß man fein weiß / wieviel in ein jedes gehet. Auch darf man in ein neu Faß nicht leichtlich Moſt thun / ſie ſeyen dann zuvor darzu bereitet. Wein darf man wol darein thun / dann deme ſchadets nicht.

Mich berichtete einsmals eine ehrliche Perſon / daß ihme 6. Faß Wein auf einmaln / in neuen Fäſſern verdorben wären. Doch waren etliche gute Leute darbey die ſagten / die Schuld wäre der Fäſſer nicht geweſen / es müſte ſonſten etwann eine menſtruata fœmina darzu kommen ſeyn.

In Bierfäſſer mag man den Moſt wol thun / wann ſie zuvor von dem Büttner wieder aufgeſchüret ſeynd. Doch / will man Moſt in alte oder neue Faß thun / ſo ſiede zuvor Beyfuß in einem Keſſel / und brühe die Faſſe damit aus / darnach ſpühle ſie aus mit friſchen Waſſer / und laſſe friſch Waſſer darinnen ſtehen / ſo ſchadets ihnen nicht.

Wann man Moſt oder Wein füllet / in die Faſſe oder Lägel / da Rheiniſch oder Spaniſcher Wein oder Malvaſier / oder ein anderer köſtlicher Wein darinnen geweſen iſt / das frommet ihnen gar ſehr / dann ſie bekommen faſt auch einen ſolchen guten Geſchmack.

Hüte dich aber vor den Fäſſern / die da ſtincken

und

und übel riechen/ oder ſchimmlich ſeynd/ dann darinnen verderben die Weine. Sie müſſen aber alſo gereiniget werden: Erſtlich wäſchet man ſie rein aus/ mit geſaltznen oder warmen Waſſer / darinnen welſch Nuß-Laub geſotten iſt / und läſſet das Waſſer wieder 3. Tage darinnen ſtehen/ darnach ſchwancket man ſie wiederum aus/ beräuchert ſie inwendig mit weiſſen Weyhrauch/ und verſpündet das Faß/ daß der Rauch fein darinnen bleibet.

NB. Wann man ſchwache Weine auf ſtärckere Hefen geuſt/ ſo werden dieſelbigen Weine darinnen wieder kräfftiger und ſtärcker.

Num. 6.

Alten verdorbenen / zähen und unſchmackhafftigen Wein zur Moſt-Zeit wieder gut und köſtlich zu machen.

Wer einen alten / verdorbenen / zähen oder unſchmackhafftigen Wein im Keller hat / der mag ihn biß auf die Zeit ſtehen laſſen / alsdann gieſſe er den verdorbenen Wein auf die neu-gepreſſte Hülſen / wann man ſonſten den neuen Wein preſſet / und preſſe ſie wider aus / ſo erfriſchet er ſich und wird gut.

Die ausgepreſſten Hülſen kauffen die Bauren / gieſſen Waſſer darauf/ und machen Lurcke daraus/ wie man nach gebrauten Bier einen Kofent zu machen pfleget/ das ſeynd geringe Geträncke/ und nicht viel beſſer als das liebe Waſſer / und werden mehr um der Luſt willen/ als Noth halben gemachet/ doch ſind es Geträncke/ die den Durſt löſchen/ ob ſie gleich ſonſten nicht wohl nehren.

Num. 7.

Süſſen Wein vom Moſt zu erlangen.

Willt du einen Wein ſüß behalten/ wie er von der Preſſe kommet/ und doch ſchön/ lauter und rein ſeye/ aber doch nicht in der Krafft und Stärcke/ als er pfleget zu ſeyn/ wann er auf ſeiner Hefen liegt/ ſo mache ein Kohl-Feuer unter die Faß/ ſo bald er von der Preß kommet/ daß er ſchnell abgerühret wird/ Canſt. lib. 7. cap. 5. 15.

Num. 8.

Zu erfahren ob im Moſt Waſſer ſeye.

Mizaldus lehret Cent. 9. Aphoriſ. 33. wie mans erfahren ſolle/ ob in einem Moſt Waſſer ſeye oder nicht/ und ſagt: Man ſollte nur ein Ey hinein thun/ ſincket daſſelbige von Stund an zu Boden oder unter ſich/ ſo iſt der Moſt gewäſſert/ geſchicht es aber nicht/ ſo iſt er auch unverfälſcht.

Num. 9.

Den Moſt ſtets ſüß zu behalten.

Nimm zum Vierthel Moſt 1. Loth weiſſen Weyhrauch/ und 1. halb Loth Maſtix/ lege ihn auf ein Kohl-Feuer/ ſetze den Triechter darauf/ und laſſe den Rauch durch die Pfeiffe der Röhre des Triechters in das ledige Faß/ durch das Spund-Loch gehen/ ſo lange es wohl raucht/ darnach fülle das Faß mit dem Vorlauffe des Moſtes/ weiter wann es beginnet zu gieren/ ſo thue darein ein Quartier gute

fri-

friſche Küh-Milch / die auf den Abend gemolcken / und die Nacht über geſtanden / davon ſolle man den Rahm abnehmen / und die Milch in das Faß oder Viertel gieſſen.

Item / Coriander und Anis jedes 2. Loth / zerſtoſſen Salbey / Linden-Blüh / Flieder-Blüh / jedes ein Hand voll / und dieſes alles in einem reinen Tüchlein darein gehänget / ſo haſt du einen guten ſüſſen Trunck.

Num. 10.

Wie man einen Wein probiren ſolle, ob Waſſer hinein kommen iſt oder nicht.

Nimm einen Stecken / beſchmiere denſelben mit Lein-Oel / ſtecke ihn in das Faß biß auf den Grund / und halte ihn ein wenig darinnen / darnach zeuch ihn wieder heraus / iſt Waſſer im Wein / ſo wirſt du auf dem Stecken / der mit Oel beſtrichen / viel Waſſer-Tröpflein um den Stock finden. Iſt aber der Stecken rein / ſo iſt der Wein ohne Waſſer. Alſo kan man es auch in einem Glaſe / oder in einer Kannen probiren mit einem Steckelein / Reißlein oder Federlein mit Oel angeſtrichen.

Num. 11.

Daß die Weine fein mild und lieblich bleiben.

So bald die Möſte von den Preſſen ins Faß gebracht ſeyn / ſo laſſe ſie nit gar voll füllen / daß ſie im jähren nit überlauffen / bringe ſie in Keller / laſſe ſie eine Nacht ſtehen / und ſich ſetzen / darnach zeuch ſie ab / und hänge fein bald in einem Säcklein fol-

gend-

gende Species darein / alles in einem Mörſel klein zerſtoſſen / als rothen Canden-Zucker / Aniß / Süß-Holz / Zimmet-Rinden / Cardomůmlein / und laß es alſo darinnen hangen / und mit einander gieren.

Wann der Moſt im Gieren iſt / als wann er beginnet abzunehmen / und doch von dem Gieren noch warm iſt / ſo geuß nur neuen Moſt darein / der erſt von der Preſſe kommt / und darzu geſtoſſenen Weinſtein nach deinen Beduncken und Wohlgefallen / und laſſe das untereinander gieren / wann ſich nun das geſetzet / ſo thue dann aber alſo; und das viermal nacheinander / und laſſe das Faß nicht übergehen von dem Gieren / ſo wird der Wein gut ſtarck und ſůß.

Ein Stuck Speck in den Spund geleget / und wohl verwahret / verhůtet / daß ein Wein im Faß nicht ſauer wird.

Will man / daß ein Wein allezeit kräfftig bleibe / ſo nimm Weyd-Aſchen / thue die in einen Sack und hänge ſie in Wein.

Oder: Nimm 2. Stuck Weyrauch / 2. Stuck Myrrhen / lege die in den Wein.

Num. 12.

Zu probiren, ob der Wein rein ſeye, oder ob er Waſſer bey ſich habe.

1. Wann ein Beer von einem Wein-Trauben / oder ein friſch gelegt Ey im Wein ſchwimmet / ſo iſt er rein / fället es aber zu Grunde / ſo iſt Waſſer darunter.

2. Nimm denſelben Wein / geuß ſolchen in einen neuen Hafen / vermache ihn wol / und laſſe ihn drey Tage wohl vermacht ſtehen / oder in der Lufft hangen /

gen/ was alsdann für Wein darinnen iſt/ der tropfſet heraus/das Waſſer aber bleibet darinnen/ oder verwandelt ſich in Eſſig.

3. Gieſſe den Wein in einen Krug/ſetze ſolchen zum Feuer/ wärme ihn / dann laſſe ihn wieder kalt werden / wird er zu Eſſig / ſo iſt er mit Waſſer verfälſcht.

4. Oder/ man wirfft Wachholder-Beer hinein/ ſchwimmen ſie oben/ ſo iſt der Wein gut/ wo nicht/ ſo iſt er mit Waſſer verfälſcht. Oder/man gieſt den Wein in ein Geſchirr von Epheu-Holtz / wann er mit Waſſer verfälſcht iſt ſo laufft der Wein heraus/ und das Waſſer bleibt darinnen ꝛc.

Num. 13.

Das Waſſer aus dem Wein zu ziehen.

Man nimmt ausgeſcheelte Binſen-Kern / läſſet ſie trocknen / legt ſolche in den Wein / ſo ziehen ſie das Waſſer an ſich / und ſcheiden alſo das Waſſer von dem Wein.

Num. 14.

Von geſottenen Weinen.

Geſottener Wein wird Lateiniſch Muſtum coctum genennet/ und iſt zweyerley / wiewolen gar ein geringer Unterſchied darzwiſchen iſt.

Der eine wird Sapa oder Syreum genennet/ wann der Wein zum dritten Theil eingeſotten iſt/ daher er auch Muſtum ad tertias decoctum genennet wird.

Der

Der andere Wein aber wird genannt Defrutum und Catenum, item Muſtum ad dimidias coctum, wann man den Moſt nur zum halben Theil läſſet einſieden / welcher nicht ſo dick wird.

Will man aber ſolchen geſottenen Wein gut haben / ſo ſolle man den Moſt von den beſten Trauben ſammlen / dann ſolcher viel ſtärcker und kräfftiger iſt / als der Wein / ſo von ſchlechten und geringen Trauben / oder davon Moſt gemacht wird.

Der geſottene Wein wird auf dreyerley Arten bereitet.

Erſtlich nimmt man den Treſter von den zeitigen Trauben / und ſiedet es in einem groſſen Keſſel / hernach ſeyhet man es durch eine Seyhe-Pfann / oder grobes neues Tuch / dieſes kochet man hernach wiederum / biß es ſo dick wird als Honig / und hebt es alſo auf.

Der andere wird vom Moſt gemacht / welcher ſchon etliche Tage geſtanden / und etwas Reß worden iſt / welches dann Urſach / daß kein guter und lieblicher geſottener Wein daraus wird. Jedoch ſo werden dieſer beyder Gattung weder von neuen noch von den alten Aertzten gebraucht / ſondern den folgenden.

Der dritte wird gemacht von gar neuem Moſt von weiſſen / wohlzeitigen Trauben / ſo eines guten Gewächs / dieſe kochet man ab am hellen Feuer in einem Keſſel / biß zwey Drittheil eingeſotten / jedoch ſolle man ſtets den Schaum abnehmen / ſo oben auf ſchwimmet / damit er heller / ſchöner und lüfftiger ſeye. Dieſer iſt ſüſſer und kräfftiger / als der von ſchwartzen Trauben gemacht wird.

Dieſer geſottene Wein hat eine Krafft zu wärmen/ doch nicht ſo viel als der Wein ſelbſten: Er iſt aber viel dicker dann der Wein/ vertheilet ſich auch nicht ſo bald in dem Leibe/ und gehet langſamer wieder durch den Harn/ aber er erweicht den Leib/ und machet leichtlich einen Stuhlgang.

Dieſer Wein gibt dem Leibe auch gute Nahrung/ er bleibet aber wegen ſeiner dicken Subſtantz eine Zeitlang im Magen ſitzen/ iſt auch der Leber und dem Miltze nicht faſt dienlich.

Es wird dieſer Wein nutzlich denjenigen gegeben/ ſo ſtets harnen/ und einen ſchwehren Odem haben/ denn er præpariret den rohen Schleim und Feuchtigkeit/ ſo ſich um die Bruſt und Lungen angehänget haben/ und machet dieſelben ausreuſſern.

Num. 15.

Von Agreſt, Omphacium du Verjus.

Das iſt der aus unreiffen Wein-Trauben gepreſſte und durchgeſiegene Safft/ welchen man in zugeſpuntene Fäßlein legt/ und im Fall er lang dauren ſolle/ oben darauf ein wenig friſches Baum- oder Mandel-Oel gieſſet/ ſonſten ſchimmelt und verdirbt er; iſt im andern Grad kalt/ und trocken im erſten/ kan in der Kuchen/ als ein Condimentum der Speiſen/ und in hitzigen Kranckheiten/ als ein Artzney gebrauchet werden/ übertrifft in der Kühlung den Eßig weit/ daher auch in den wohlbeſtellten Apothecken Syrupus von Agreſt wider den Sod und hitzige Zufälle des Magens und der Leber præparirt wird.

Num.

Num. 16.

Wie man den ſo genannten Glauren, Leyer oder Lurcke, gut und künſtlich machen ſolle.

Wo groſſe Wein-Leeſen ſind / pflegt man für das Geſinde auch einen Tranck anzuſetzen / folgender Geſtalt:

Erſtlich:

Man ſchöpffet vorher ſauber Brunnen-Waſſer ſo viel man bedarff in Vorrath zu haben / und ſo bald der Moſt hinweg kommt / gieſt man ſolches auf die Trebern / in die Boding / je ehr je beſſer / daß die Trebern mit dem Waſſer bedecket ſind / die Treber müſſen mit den Stöſſeln von einander geſtampffet ſeyn / alſo läſſet man das Waſſer darüber ſtehen / ſo wird es bald anfangen zu jähren; darnach gieſſet man von Tag zu Tag ein wenig Waſſer nach / daß man es am Jähren nicht verhindere / wann man zu viel auf einmal daran gieſſe / ſo würde das Waſſer die Krafft und die Farbe an ſich ziehen / und je weniger Waſſer und mehr Treber genommen ſind / je ſtärcker und beſſer wird es; in zwey oder drey Tagen wird die erſte Glauren heraus genommen / und in Faß eingefüllet / die bleibet offtermahlen gut biß wieder zum Leeſen. Darnach gieſt man auf eben dieſelbigen Trebern zum andern auch bißweilen zum drittenmal / muß aber allezeit die letzt-gemachte am erſten ausgetruncken ſeyn;

dieſe werden wohl zu Zeiten mit Waſſer nachgefüllt/mögen aber ſchwehrlich länger/als biß Weyhnachten bleiben / das Brunnen-Waſſer taugt am beſten darzu.

Die Badingen aber werden durch die Trebern/ (wann ſie lange darinnen bleiben) ſehr verderbt / daß ſie auch hernach bey künfftigen Leeſen/den Moſt ſchlechter machen / wann ſie nicht wohl in acht genommen / und die Treber/ſo balden die Glauren oder Leyern herab iſt/ heraus gethan / ſauber und reinlich mit warmen Waſſer ausgefegt/ geſäubert/ gewaſchen/abgetrocknet/und alſo an einen lüfftigen Ort hingeſtellet und aufbehalten werden.

Am beſten iſt auſſer dieſes Fleiſſes (welcher einen und den andern Wege hierbey anzuwenden) daß man eigene Badingen zu den Glauren habe / die man ſonſten zu nichts anders brauche. Theils machen es auf dieſe Weiſe noch beſſer.

Man nimbt gute ſafftige Birnen / ſo viel man will/ ſtöſſet ſie/ und wirfft ſie auf die Trebern/ſo balden der Wein darvon iſt / und läſſet es alſo miteinander jähren; der Moſt wird geſchöpffet / und in Fäſſer eingefüllet / wann er nunmehro eine rechte Farbe an ſich genommen / erſt lieblich zu trincken / und währet biß zu Ende deß Majens; auf dieſe Treber/kan man wieder Waſſer angieſſen/und eine andere geringere Glauren machen.

Num. 17.

Wie man beſagten Lurcke, oder Leyer-Tranck, auf eine ander Art machen, und bereiten kan.

Wann man nunmehro die Wein-Trauben / zwey oder auch wol dreymahlen getrottet / oder gepreſſet / ſo ſolle man die ausgepreſſten Trauben / Hülſen oder Träber nehmen / in etzliche Fäſſer oder Tonnen ſchütten / gut rein Brunnen-Waſſer darauf gieſſen / ſo viel die Noth erfordert / doch daß es nicht gar zu ſchlecht werde / und alſo die Nacht über ſtehen laſſen / dann deß folgenden Tags ausgepreſſet / was dann darvon lauffet / das heiſſet man dann die Leyer oder Lurcke.

NB. Wann man für das Geſinde eine gute Leyer oder Lurcke machen will / muß man zuvor überſchlagen / und berechnen / wieviel ſich auf das zehende theil Weins belaufft / ſo man den gantzen Tage über getrottet / und gemachet hat / alsdann ſolle man eben ſo viel / (als ſolcher zehender Theil ausweiſet /) friſch Brunnen Waſſer über die Treber ſchütten / daraus man ſolchen Wein hat trotten laſſen; Darnach auch den Schaum oder Gäſt / von geſottenen und verjährten Wein / ſamt den Truſen / ſo in den Butten ſeynd geblieben / gieſſen / und alſo ſich mit einander / eine gantze Nacht durch / beitzen / dann des folgenden Tages / wann dieſes alles wohl mit den Füſſen durcheinander getretten / preſſen laſſen / dasjenige dann / ſo heraus fleuſt / ſolle man in Fäſſer ſchütten / wenn es verjohren / den Spunden zuſchlagen / und gleichfalls in den Keller legen.

Num.

Num. 18.

Einen guten Leyer-Trunck zu machen.

Man nimmt auf ein eymeriges Faß / 3. Simmer guter Holtz-Aepffel / ein Züberlein voll Trauben / Salbey / Hyſſop und Lavendel / eines jeden 1. Hand-voll / Wachholder-Beer ein Vierling / Zimmet 4. Loth / Jngwer 3. Loth / Negelein 1. Loth / langen Pfeffer 1. Loth / alles in ein Säcklein / in das Faß gehenckt / darnach das Faß mit guten Brunnen-Waſſer gefüllet / und verjähren laſſen / ſo iſt er gut und gerecht.

Nun folget von der Beſchaffenheit der Wein-Keller, Geläger und der Wein-Fäſſer.

Die rechten guten Wein-Keller, wie Herr Thiem in ſeinem Haus-Buch / mit folgenden Worten ſchreibet / ſollen alſo beſchaffen ſeyn / daß ſie / ſo viel möglich / gegen Mitternacht gerichtet ſeyn ſollen / den Boden ſolle man allewegen mit Sand / oder ſonſt guten trocknen Erdreich beſchütten / deßgleichen von allerley böſen Geſtanck / als Roß Ställen / heimlichen Gemachen / Badſtuben und Miſt-Lachen / abweg richten und abſondern; Auch ſollen keine Dinge in den Wein-Kellern gehalten werden / die etwan eines böſen unlieblichen Geruchs / und ſtinckend ſeynd / als da iſt Käs / Knoblauch / Oel und Leder: Dann kein Ding iſt ſo leichtlich zu verderben / und zu vergifften / als der Wein / ſonderlichen wann er noch gar jung iſt.

Die Keller-Thüren / ſollen gegen Mitternacht ſtehen / dann dieſelbe Winde ſeynd viel friſcher / und räſcher / als die andern; Sie ſollen auch fein gehebe Fenſterlein / Löcher oder Lädenlein haben / die man / nach gelegenheit der Zeit / bequem auf- und zumachen könne. Man ſolle die Wein-Keller ſauber und rein halten / ſonderlichen unter den Fäſſern / und überall fleiſſig fegen und auskehren / wann es noth iſt. Im Sommer / muß man die Thüren und Fenſter / oder Keller-Löcher verwahren / daß nicht die Sonne auf- oder in den Keller ſchiene / und im Winter muß man ſie wohl verſtopffen / daß keine Kälte hinein möge / auch muß man ſie vor den Oſt-Wind / Donner und Blitze / daß ſelbige nicht hinein dringen / wohl verhüten: Deßgleichen ſo man im Winter in den Keller gehet / ſo muß man die Thür hinter ſich fleiſſig zuthun / darmit die Kälte nicht hineinſchlagen möge. Auch ſolle man verhüten / daß kein Kohl-Feuer darinnen gemachet werde / dan es iſt den Weinen gar ſchädlich / der Dampf leget ſich in den Wein / daß ſie nachmals gern aufſtoſſen. Ferner iſt zu mercken / daß diejenigen Keller-Thüren / Läden oder Fenſter / ſo gegen Süd- und Nord-Wind / (wie bereits gemeldet) ſtehen / die beſten ſeyn; ſolche mag man nun wohl zu Zeiten offen laſſen / wann nemlich hell und klar Wetter iſt / und die guten Winde wehen / doch daß ſolches bloß geſchehe / am Abend und Morgens / wann es nicht zu heiß iſt.

Ein anderer Author / beſchreibet die Wein-Keller alſo; Einen Keller zu bauen / iſt nöthig / dahin zu ſehen / daß man die Fenſter und Lufft-Löcher / nach

nach dem Mittage machen laſſe/ daß man den Mittag-Wind / ſo derſelbe wehet / deß Tags etliche Stunden durch den Keller ſtreichen laſſe / die andern Fenſter aber/ ſo nach Mitternacht / wohl verwahre/ dann alle die andern Winde ſeynd dem Wein ſchädlich.

Der Wein-Keller muß/ wie obgedacht / ſauber und rein gehalten werden/ und nichts vom Kuchen-Werck oder Eſſen-Waaren / es ſeye auch was es wolle/darein geſezet werden/dann der Wein nichts als Obſt / welches wohl dabey ſtehen kan/leiden will. Ein rechter Wein-Keller muß auch alle Jahr mit friſchem Sand erfriſchet / und der alte heraus gebracht werden.

Die Wein-Keller můſſen etwas haben vom Gewölbe/und die Lager nit gar zu niedrig ſeyn/ damit die Faſſe ſowohl vom Gewölbe/ als auch von unten keine Feuchtigkeit an ſich ziehen / auch die Faſſe und Bande nicht ſo verſtocken können.

Die Lager můſſen auch alſo liegen / damit man hinter die Faſſe geyen / und nach dem Weine bey dem umligenden kommen kan / und ſo ja ein Faß etwan ſchadhafft würde / demſelben könne geholffen werden. So muß auch alle Tage bey dem Wein umgeleuchtet/und die Fåſſer ſauber und wol mit einem Lappen von Leinwad um den Spund / unten am Bauch / und um die Kůmmigen die Böden abgewiſchet werden.

NB. Die Keller ſollen zu beyden Seiten / und von hinden mit Gelägern veſt und wohl beleget / auch oben mit Hurten und Hängeln behänget ſeyn. Die Fåſſer ſollen etwas von einander liegen / daß

etwas Raum darzwiſchen ſeye/ und man darzu kommen könne. Deßgleichen ſolle er in der mitten/ gleich wie das Trotthaus/ eine Gruben haben/ gegen welcher der Keller ein wenig abhange/ und mit Schalen/ oder breiten Steinen/ beleget ſeye/ aufdaß ſo vielleicht Reiff zerſpringen/ oder ſonſten der Wein auslieffe/ er daſelbſt möchte errettet werden.

Die Wein-Fäſſer ſollen in dem Keller in ſolcher Ordnung geleget werden/ darmit ſie/ (wie allbereit gemeldet) einander nicht anrühren/ ſondern ein jedes von dem andern/ mit einen Zwiſchen-Platz unterſchieden ſeye/ damit man deſto ehr alle Jahr (oder wann es ſonſten vonnöthen) hinter das Faß kommen möge. Damit aber die Weine in dem Faß nicht verriechen/ und alſo abfallen und verderben/ ſolle man oben den Spund wohl zuſchlagen/ und mit guten friſchen Sand das Loch verſtopffen/ auch kein Wein-Faß anſtecken/ die Zeit ſeye dann darzu gantz gut und bequem; Es ſeye dann/ daß ein guter Haus-Vatter gleich nach dem Herbſt/ oder kurtze Zeit hernach/ etliche Stuck ſeiner Gelegenheit nach/ davon verkauffen wolle.

Von den Wein-Fäſſern, wie dieſelben beſchaffen ſeyn und bereitet werden ſollen.

Die Wein-Fäſſer ſolle man dergeſtalten zubereiten: Sie ſollen ſchön und rein mit Saltz-Waſſer geſchwancket oder gewaſchen/ und für allen böſen Geruch wohl verwahret werden; wann ſie dann rein

rein gewaſchen ſeynd/ſolle man ſie mit guten weiſſen Weyrauch beråuchern.

Etliche nehmen welſch Nußbaum⸗Laub/ ſieden das im friſchen Waſſer/und båhen die Fåſſer damit/ laſſen es dann 2. oder drey Tage darinnen ſtehen.

Oder man muß die Fåſſer ſauber ſchwancken und waſchen mit reinem Brunnen⸗Waſſer/und gar fleiſſig in acht nehmen/ und warten/ damit ſie nicht ſchimmlicht oder ſonſt übel riechend werden. Wann man ſie nun alſo rein behalten und ſauber geſchwancket hat/ſo beråuchert man es hernach ein wenig mit weiſſem Weyhrauch/ und verſpůndet die Fåſſer wohl/ damit der Rauch darinnen bleibe.

NB. Man pfleget die Wein⸗Fåſſer/ ſo ſie rein gewaſchen/und wieder getrocknet ſeynd/mit Weyhrauch und Myrrhen fleiſſig zu beråuchern/ ſo ſollen dann die Weine vor allem Unfall wohl bewahret bleiben.

Ferner iſt auch zu wiſſen/ daß die Weingrün⸗Gefåſſe/worinnen allbereit Wein geweſen/ den neuen Fåſſern weit vorgehen/ unterdeſſen můſſen dieſelben/ſie ſeynd neu oder alt/ vorhero wohl ausgebrůhet/ und gereiniget werden/ und ſolcher Geſtalt damit umgehen:

Nimm Saltz⸗Waſſer/ oder Wacholder⸗Beer geſtoſſen/und ſiede es in einem Keſſel voll Waſſer/ und wann es wohl geſotten/ ſo geuß ein ziemlich Theil in das Faß/und brühe daſſelbe aus/ laſſe es eine Nacht wohl umgeſchwåncket/ zugeſpůndet ſtehen.

Oder/ nimm Wacholdern mit den Wurtzeln und

und Hopffen mit den Wurtzlen / damit brühe das Faß / wie geſagt / hernach geuß das heraus / und ſetze das Faß auf den Spund / laſſe es recht trocken werden / und brenne einen guten Einſchlag darein. Item ein Loth Weyrauch / und ein Nöſſel guten Brand-Wein darein gethan / laſſe es dichte zugeſpinden / und dieſe Kunſt iſt ſehr wohl probirt.

Auch dieſes iſt ſehr gut: Nimm Saltz und Reben Aſchen / gleich gemenget / eine Schüſſel voll in das Faß gethan / und koche einen Keſſel voll Waſſer / mit Nuß-Laub und zerſtoſſnen Wacholder-Beeren / geuß darvon eine ziemliche Waſſer-Kannen voll warm in das Faß auf die Aſchen / und mache den Spund veſt zu / wältze es wohl um / und laſſe es eine Nacht liegen darnach mach es wieder rein / biß es klar iſt / und laſſe es trocken werden / und einen guten Einſchlag / wie folgends ſolle gemeldet werden / darein gebrand / und hernach bey der Leeſe den Moſt darein gefüllet / das gieret ſehr / und wird beſtändig, lauter und ſchön.

Oder wann die Fäſſer vom Binder gantz fertig ſind / ſo nimm Hollunder-Blüh / thue ihn in einen Keſſel / oder ſonſt in etwas / geuß Waſſer darauf / laſſe es ſieden / geuß in ein jedes Faß / ein achtel / mache das Faß zu / wenn es damit ausgebrandt / und nimm dann das Faß wieder heraus / nimm für 2. Pf. Brandwein / zünde ihn an / und geuß ihn in das Faß / weltze es wohl hin und her / alsdann räuchere auch ein jedes Faß mit Weyrauch / darnach magſt du den Wein darein thun.

Von

Von der Wein-Leeſe, oder wie man herbſten ſoll.

ES iſt hier unnöthig / den gantzen Wein-Bau völlig zu beſchreiben / weilen wir uns vorgenommen haben / von allerhand Wein-Künſten zu handeln / doch müſſen wir / ehe wir zu ſelbigen ſchreiten / allervörderſt auch etwas von der Wein-Leeſe mit beyfügen.

So iſt nun die allerletzte und beſte Reb-Arbeit / das Herbſteinmachen / oder das Wein-trauben-Leeſen / als welches allen in dem Wein-Bau / gehabten Schweiß und Fleiß / Mühe und Arbeit / vermittels GOttes Seegens / reichlich erſetzet und belohnet.

Es ſolle aber das Trauben-Leeſen nicht ehe geſchehen / man wiſſe dann vorhin eigentlich / daß die Trauben gar reiff / und zeitig ſeyn / welchs daran erkennet wird / wann die Trauben und Kämmlein ſchwartz-färbig ſeynd / und zu deme gantz blaß / und ohn einig Marck oder Safft bleiben / wann man ſie aus den Beeren / oder Häutlein ausdrucket; alſo auch / wann man ein Beer oder zwey / von den Trauben abbricht / und verſpühret / daß die Stätte / da die Beere geſtanden / in ſeiner Geſtalt wie vor bleibet; und dann auch / wann man vermercket / daß die Trauben in ihrer Geſtalt gleichſam ſtillſtehen / und nicht mehr wachſen.

Es ſoll aber die Wein-Leeſe / oder das Herbſten vorgenommen werden / wann die Zeit ſchön / und der Himmel klar / und / da es möglichen / zu der Zeit / ſo der Mond im Abnehmen / und unter dem Erd-

reich iſt/ dann ſolches machet den Wein deſto beſſer und langwieriger.

Ehe dann man anfähet zu leeſen/ ſolle man alle nothwendige Rüſtung zur Hande haben/ als nemlichen die Säck/ Körbe/ und allerhand Gefäſſe/ die Trauben darein zu leeſen/ Reb-Meſſer/ Hag-Meſſer gute friſche gebundene/ geſäuberte/ und gerüſtete Wein-Fäſſer/ ſaubere Butten und Standen/ wohlgepichte Wannen/ Kübel und Züberlein; Gute ſtarcke/ ſaubere/ gereinigte/ und mit allen nothwendigen Stuken verſehene Trotten und Preſſen.

Die Trott-Knechte/ ſollen mit ſondern Fleiß/ das Laub/ und die grüne/ unzeitige/ ſaure/ verdorrte und faule Träublein/ von den andern zeitigen und friſchen Trauben ausleeſen/ damit der Wein keinen Schaden/ oder irgends einen Bräſten davon überkomme. Welche Trauben aber abgelegen ſeynd worden/ dieſelbigen ſolle man in groſſe Butten/ oder Standen tragen/ und deß Morgens früh alleſamt zugleich mit ſondern Fleiß tretten/ daß nicht einiges Körnlein gantz bleiben möge. Es ſolle abe rkein Trott-Knecht in die Butten tretten/ er habe dann zuvor ſeine Füſſe ſauber gewaſchen/ und den gantzen Leib wohl gereiniget/ die Kleider aufgeſchürtzt/ und aufgebunden/ und ein ſauberes weiſſes Hembd angezogen/ darmit er den Moſt mit Schweiß und Miſt nicht verunreinige.

Den getrottnen Moſt/ ſolle man in den Standen 24 Stunden lang/ mehr oder minder/ nachdeme man den Wein will ſtarck oder gut haben/ kochen und verjähren laſſen/ damit/ je mehr er jähret/

ret/je dicker/roth/ſchiel und ſtärcker der Wein auch wird/wann er aber wenig jähret/ſo wird er deſto lieblicher und ſubtiler.

Wann man nun will einen guten ſtarcken Wein haben/ ſo ſolle man die Stande mit einer guten Sorge zudecken/damit alſo die Dünſte nicht verdämpffen/und die beſte Krafft deſſelbigen nicht verrieche.

Daß aber der neue Moſt verjohren habe/ ſolches kan man erkennen/ wann man befindet/ daß das Auffſteigen oder Aufwerffen ſich geleget hat/ und alſo nicht mehr über ſich ſteiget; Alsdann ſolle man den verjohrnen Moſt/ entweders durch den Zapffen/oder einen geflochtenen Korbe ablaſſen/und alſo denſelbigen erſt in die Fäſſer einfaſſen.

Das Marck/von denen mit Füſſen getrettenen Träbern/ ſintemahlen ſie noch ſafftig/ und wenig ſeynd/ ſolle man zu dem Tretten tragen laſſen/ und allda unter den Trott-Baum legen/ und folgends 3. oder 4. mahlen austretten.

NB. Es geſchehe nun das Tretten/ Kältern und Preſſen/wie es wolle/ſo iſt nothwendig hierbey zu mercken/ daß man die Wein-Fäſſer nicht gantz und gar voll mit Moſt oder Wein füllen/ ſondern ein gut Theil ledig und ungefüllet laſſen ſolle/ darmit der Moſt darinnen ohne Unrath und Abgang deſto beſſer verjähren/ und den Schaum deſto bequemer heraus werffen könne/ doch muß man die Fäſſer/ nichts deſto weniger/ biß ſo lang ſie keinen Schaum mehr geben wollen/ zufüllen. Unter wählender Zeit ſolle man den Spund nicht zuſchlagen/ ſonder an ſtatt deſſen/ das Loch nur mit einem

Stein

Stein/oder Wiſch von Heu gemacht/ zudecken. Wann aber der Wein nicht mehr jähren und aufwerffen will/ alsdann mag man den Spunden wohl zuſchlagen/ in währender Zeit ſolle man die Wein-Fäſſer mit dem Moſt oder neuen Wein/ irgends in die Lufft/ oder an einen verdeckten Ort in eine Schupffen/ oder beſondere Scheuer ſtellen/ oder legen; denn man keinen Moſt oder neuen Wein ſolle in den Keller legen laſſen/ es ſeye dann daß er vorhero gantz ausgewütet und vertobt habe.

Wann nun der Wein allerdings verjohren und verwütet hat/ alsdann mag man ihn wohl in den Keller legen laſſen/unterdeſſen aber ſolle der Wein-Herr/da er anderſt ein guter Haushalter ſeyn will/ der Leyer oder Lurcke/ (zu Latein Lora genannt) nicht vergeſſen/ dann ſolche Nachtrott giebt einen guten Tranck für das Geſinde.

NB. Dieſes iſt auch zu erinnern/ daß man den Moſt bald preſſe/ daß er nicht lange am Treſte ſtehe/ auch wohl zuſehe/ daß von den Wein-Tretter kein Brod/ auch kein Knoblauch oder Zwiebeln bey der Preſſe geeſſen/ oder darein gebracht werde/ dann wann der Wein lange an der Treſte ſtehet und dieſe obige Kräuter dabey hangen/ ſo verleuret er ſeine Krafft/ wird ungeſchmack und ſauer/ und iſt dieſes dabey in acht zu nehmen/ wann der Moſt nit recht gieren will/ muß man ihn auf ein ander zubereitetes Faß ablaſſen/ iſt Waſſer darinn/ ſo bleibet daſſelbe ſamt dem Erdreich im Grunde/ um ſeiner Schwachheit willen.

Zu

Zu probieren, ob ein Faß rein ſeye.

Man zünde nur ein Wachs-Licht an / und halte es zum Spund hinein / wann das Faß nicht recht rein iſt / ſo gehet das Licht alsbalden aus / und wird nicht brennen. Deßgleichen ſo wird auch kein Einſchlag recht brennen / wann man ihn in das Faß ſtecket / das nicht rein iſt. Will man auch probiren / ob das Faß nicht einen üblen Geruch behalte / und den darein gezogenen Wein damit anſtecke / ſo nehme man das Faß / und ſchlag mit der flachen Hand 4. oder 5. maln auf das Spundloch / und rieche dann alſo balden in das Faß / da man denn den Nachſchmack eigentlich riechen kan.

Caput V.

Von mancherley Gattungen der Weine in Europa / wo ſie wachſen / und woher ſie ihren Nahmen nehmen.

MEines Erachtens / ſollte es nicht umſonſt gethan ſeyn / wann wir den Wein-Händlern / Wein-Schencken und Wirthen / darmit ſie gleichſam ein kurtze Wiſſenſchafft / derer Oerter in Europa / da die bey uns berühmteſte Weine wachſen / erlangen / und zugleich ihren Käuffern und Gäſten darvon Information, Erläuterung / Red und Antwort / zu guter Nachricht / an die Hand geben könnten. Damit es aber deſto füglicher und erläuterender geſchehen möge / ſo kan man ſolche vornehmſte Wein-Gewächſe Europä /

ropâ in fünff Claſſes oder Titel einleiten/ als nemlichen:

1. In Italien oder Welſchland, wachſen, und werden in Teutſchland gebracht:

1. Vinum Malvaticum, Malvaſier/ nemlich/ auf der Inſel Creta/ oder Candien/ die zu Griechenland gehöret/ und anjetzo leyder der Türckiſchen Herrſchafft unterworffen iſt. Der zu uns gebracht wird/ iſt Vinum Paſſum, aus/ von der Sonnen Hitze/ hart verwelckten oder eingeſchrumpfften Trauben gepreſſet.

2. Marceminum, wåchſet um Vincentz und Padua/ iſt nicht allein lieblich von Geſchmack/ ſondern auch geſund. Der beſte iſt an Farben/ dunckel-oder blutroth/ dauret aber nicht viel über ein Jahr.

3. Roſacium, Roſatzer/ wåchſet bey der Stadt Roſacio, in Friaul.

4. Vernacium, Vernatzer/ wåchſet auf dem Berge Vernazia, im Genueſiſchen.

5. Rhæticum, Veltliner/ wåchſet in der Grafſchafft Vale Telina, oder Veltin, den Griſonen zuſtåndig.

6. Albanum, wåchſet bey der Stadt Alba, gleichfalls in dem Römiſchen Gebiet gelegen/ und wird in Rom heutiges Tages faſt am meinſten getruncken.

7. Lachryma, wåchſet an der Wurtzel des Berges Veſuvii, welcher wegen ſeiner vielfåltigen Feuersbrunſten bekandt. Dieſer Wein iſt röthlicht/ vom

vom Geruch ſehr anmuthig/ erfreuet das Hertz/ und ſchadet weder dem Haupt/ noch den Magen.

8. Vibacum Reibolicum, Rheinfall/ wächſet bey Capo d'Iſtrie, auf einem felßichten Hügel Proſec, dahero nennet man ihn auch Proſecker Rheinfall.

9. Muſcatellum Falſicorum Vin de Monteſiaſcon, wächſet bey der Stadt Monteſiaſcon, am Berge Alcino nella Compagna di Roma, davon das Sprichwort entſtanden: Propter eſt, eſt, Dominus meus mortuus eſt.

2. In Hiſpanien und Portugal wachſen, und werden von dannen in Teutſchland gebracht:

1. Vinum illicitanum, Alicant Wein/ wächſet in Alicante, einer Stadt im Königreich Valentia. Iſt/ wie faſt alle Spaniſche Weine/ ſtarck und ſüß vom Geſchmack/ von Farben aber ſchwartz.

2 Petri Simonis. Peteſimenez, Peterſimens/ wächſet bey der Stadt Guadalcazar, aus Teutſchen Reben/ welche dieſer Peter Simon ſchon länger als für zweyhundert Jahren in zimlicher Quantität/ aus dem Ringau dahin gebracht und gepflantzet hat/ auch bereits zu ſeiner Zeit/ einen ſolchen Wein daraus bekommen/ der Spaniſchen Geſchmacks und Ringauer Farben geweſen/ und zu Franckfurt/ desgleichen in andern vornehmen Städten Teutſchlandes/ vor 40. oder 48. Kreutzer getruncken worden. Wird bey uns inſonderheit Spaniſcher Wein genannt/ iſt lieblich vom Geſchmack/ goldgelb von Farben.

3. Vin

3. Vin Allogicum, Vin d' Allogo, iſt eine ſonderbare fürtreffliche Art Portugeſer Wein / dunckelroth / lieblich / nicht allzuſtarck / faſt auf Marcimin Art.

4. Baſtardum, Baſtart / Portugeſer / blanck und roth.

5. Baleaticum, Canarien-Wein / aus der Canariſchen Inſul / unter welchen der Canarien-Seck den Vorzug hat: den Spaniſchen an Lieblichkeit weit übertreffend.

6. Secco, Seck / iſt ſtärcker und barſcher als Peterſimens.

7. Luſitanicum, Portugeſer / blanck und roth.

3. In Franckreich wachſen, und werden zu uns von dannen in Teutſchland gebracht:

1. Muſcat de Forntignac, in Languedoc bey der Stadt Frontignac, aus Muſcateller-Trauben.

2. Vin de Bourdeaux, Burdoſer Wein / werden in Menge nach Holland geſchiffet / beydes blanck und roth.

2. Vin de Grave, wächſet nicht weit von Bourdeaux. Und ſind ſonſten noch berühmt: Vin d' Anjou, de Larmont, de la Baſtide, de Maine, de S. Martin â Grenoble. und andere mehr.

4. Vinum Beaunenſe, in der Landſchafft Beaune im Burgundiſchen / wie dann die Burgundiſche Weine durchgehends hoch gehalten werden.

5. Vin de Ruelle, wächſet um Paris / iſt roth an Farben / wird daſelbſten viel getruncken.

6. Vin

6. Vin d' Hay, wächſet in Champagne / iſt bleich oder ſchiel von Farben.

4. In Ungarn wachſen, und werden von dannen in Teutſchland gebracht:

1. Vinum Toccavienſe, Tockayer / wächſet bey der Stadt Tockay / in Ober-Ungarn.
2. Oedenburgenſe, Oedenburger / in Nieder-Ungarn.
3. Vina Aurimontana, die Goldberger.
4. Vina S. Georgii, die St. Georger / wie auch die Neuſiedler.

5. In Teuſchland wachſen, und werden als die berühmteſten und beſte Weine in andere Königreiche und Länder verführet und verhandelt:

1. Vinum Rhenenſe, decus eſt & gloria menſæ, Rheiniſche Wein / ſonderlichen die Hochheymer / Rinckauer / Warnsgauer / Bacheracher / Gänſefüſſer.
B. Vinum Neccarium, Necker-Wein / ſonderlichen die Heydelberger und Würtenberger / dahin auch die Heylbrunner gehören.
3. Vinum Moſellanum, Moſeler-Wein / die nemlichen an der Moſel wachſen / unter welchen die Ober-Moſeler weit beſſer / als die Unter-Moſeler.
4. Vinum Franconicum, Francken-Wein / ſonderlichen die Klingenberger am Mayn / und

G der

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

der Würtzburger am Stein / wie auch der Kitzinger und Ransacker.

5. Vinum Tirolenſe, Tyroler-Wein / ſonderlichen die Etſch-Weine/ad Atheſin fluvium, und die Traminer / welche von dem Dorff Tramin an der Etſch ihren Nahmen haben.

6. Vinum Auſtriacum, Oeſterreichiſche Weine / ſonderlichen Kloſter Neuburg.

7. Tauber- oder Kuchen-Wein.

8. Moravicum, Bohemicum, Miſnicum, Luſaticum, Mähriſche/ Böhmiſche/ Meißniſche und Laußnitziſche Weine.

Und ſo viel von denen Weinen/ die vor denen andern/die ſonſten hin und wieder wachſen/vor allen im Beruff ſind.

NB. NB.

Ein berühmter Autor ſchreibet / daß zu Varronis Zeiten weder in Teutſchland noch Franckreich Wein-Berge geweſen/jetzt aber iſt die Donau / der Mayn / der Rhein/ die Moſel/ und der Neccar damit überflüſſig verſehen. Wie aber und zu welcher Zeit der Weinwachs in Oeſterreich und ins gantze Teutſchland kommen / iſt leichtlich zu errathen/daß es durch die Römer/ die/ von allen Zeiten her/ ihre Colonias und Beſatzungen hin und wieder gehabt/geſchehen/und die Reben aus Italien/ in Friaul/ von dar in Steyer/ Hungarn und Oeſterreich/ und ſo fort durch gantz Teutſchland (wo es anders des Himmels/ und der Erden gedeyliche Einſtimmung zugeben wollen/) ausgebreitet / wie in die Oſt- und Weſt-Indianiſchen Provintzien nunmehr

nunmehr allerley von unſern Gewächſen / von den Seefahrenden Europäern ſo wol hinein / als von den ihrigen frembden zu uns heraus geführet und gepflantzet worden ſind.

NB. Was auf den hohen Gebürgen wächſet / iſt viel beſſer und geſünder / als das auf der Ebene wächſet.

So giebt es auch viel Wein⸗Gebürge / deren Gewächſe langwürig ſind; hingegen finden ſich auch andere / deren Weine nicht lang bleiben / ſondern den Geſchmack und Farbe in kurtzen verändern. Derowegen muß man ſolchen / mit nachfolgenden Mitteln / wie wir es nach einander getreulich vor uns nehmen wollen / helffen / und fleiſſig warten.

Coleri Beſchreibung / welches die beſten Weine ſeyen.

In Ungarn ſind die Weine zu Tockay / die beſten. Ungariſche Weine / müſſen offt abgezogen werden / ſo werden ſie geſund / ſonſten haben ſie viel Kalch.

Die Ober⸗Ungariſche Weine ſind ſehr gut / ſonderlichen zu Callow, Sacomarin, und Groß⸗Wardein / daß man auch ſagt: Tokay / Callow / Sacomarin / und Groß⸗Wardein und gegen Siebenbürgen zu / da gibts die beſten Wein. Edenburger Wein in Nieder⸗Ungern / gleicht ſich faſt dem Tokayer Wein.

Multipräantzer Wein / ſind in Welſchland die beſten. Veltliner iſt auch ein welſcher Wein / und nicht böſe.

Am Rhein⸗Strom ſind die Bacharacher

Wein am beſten/ (ſic dicitur à loco) den ſolle Carolus V. gern getruncken haben/ ſolle ein köſtlicher/ auserleſner / guter Wein ſeyn. Ein mehrers davon/ beſiehe Coleri ſiebendes Buch vom Wein-Bau p. m. 181,

Caput VI.

Wie man das gantze Jahr durch/ mit denen Weinen ſolle umgehen.

Es iſt einem Haus-Vatter/ Wein-Händler / oder vornehmem Gaſt-Wirth nicht wenig daran gelegen/ daß er mit gutem Verſtand ſeine Weine erhalten ſolle/ damit ſie bey ihren Kräfften erhalten werden/ dann anderſt gehet man im Sommer / anderſt im Winter mit ſolchen um. Bey dem Ablaſſen iſt auf das meinſte dahin zu ſehen/ daß man die ſtarcken Weine im Sommer/ die ſchwachen aber im Winter abziehe. Wir wollen aber / bey einem jeden Monat des gantzen Jahres durch / fleiſſig beobachten / wie man mit Fürſichtigkeit des Weins / (weilen man ein Groſſes mit gewinnen / hingegen auch leichtlichen ein Groſſes mit verliehren und einbüſſen kan/) pflegen und warten könne.

Erſtlichen ſolle man im Jenner und Hornung / wann die rechte Kälte vorhanden / die Thüren und Fenſtern in den Kellern mit Stroh-Decken wohl verwahren / weil denen Weinen / ſo wol der groſſe Froſt/ als groſſe Hitze/ Schaden bringen kan. Darbey muß man auch die Thüren / da man aus- und ein-

eingehet/ niemalen offen laſſen / ſondern fleiſſig zu-thun/weder Glut noch Kohl-Pfannen hinein bringen / auch niemalen Kertzen-Liechter darinnen aus-löſchen/ weilen ſolcher Geſtanck/und der ſchädliche Kohlen Dampff/ den Weinen ſehr nachtheilig und ungeſund iſt.

Ferner iſt auch zu beobachten / wann man im Winter Wein führet/ oder über Land führen läſſet und groſſe Kälte gähling eingreiffet/ daß die Weine gefrieren möchten / daß man ſie alſobalden in ein flieſſend oder ſtehendes Waſſer wol verbunden / o-der wann die Bande nicht ſo groß / in eine Böding oder Wanne voll Waſſers einläſt / daß es darüber gehe / ſo ziehet es das Gefrohrne alſo aus / daß es dem Wein nicht ſchädlich / und er weder Geſchmack noch Farbe verliehret, welches beydes erfolget/ſo er von ſich ſelbſten aufleinet.

2. Im Hornung iſts auch Zeit / daß man die Weine im letzten Viertel/ wann ein heller Tag iſt / abzulaſſen pfleget / auf daß ſolche in dieſem Monat weder Geſchmack noch Farbe verliehren / welches geſchicht / wann ſie von ſich ſelbſt aufleinen.

3. Im Mertz kan man dieſe Arbeit gleichfalls thun / und ein Stücklein Wacholder-Holtz in den Wein legen / ſo ſolle er nicht leichtlich zähe werden/ auch die Farbe ſchön behalten. In dieſem Monat mag man auch in abnehmenden Monden / die ſtar-cken Weine ablaſſen.

4. Im April / und nach Georgii / ſolle man alle Weine viſiren / und die ſtärckſten von denen Schwachen und geringen / durch die Numeros ausſcheiden / damit dieſe in Gaſt-Höfe und

Wirths-Häuſer/oder zu Speiſe-Wein/jene aber zu ſpätern Gebrauch für Gäſte und gute Freunde/ oder zum Verkauffen/behalten werden. Auch ſolle man/wann der Wein blühet/ abſonderlichen auf die Weine Acht haben/und ihnen mit Miſchen und Füllen fleiſſig warten.

5. Im Majo/ Junio und Julio/ wann die gröſte Hitze iſt/ſolle man ſonderlichen auf die Weine ein wachendes Auge haben. Die in dieſen drey Monaten die Farb nicht ändern/ſind dauerhafftig.

6. Im Junio ſolle man die Keller-Thüren zuhalten/und die Fenſter vor der groſſen Hitze/ mit friſchen Waaſen/die man bisweilen benetzet/ verwahren. Man kan auch wol die gegen Norden liegende Fenſter/manchesmalen zu Nachts offen laſſen/ aber nicht lange.

7. Zu Anfang des Julii/ wann der Waitz in der Gilbe iſt/kan man Büſchel Waitzen-Aehren aufheben laſſen zum Bund-Wein. Auch ſolle man jetzt die Keller-Oeffnung wol bewahren/damit der Blitz mit ſeinen Wetterleuchten nicht eindringen und dem Wein ſchaden möge.

8. Im Auguſto ſolle man den Faß-Zeug/ was abgehet oder tadelhafftig iſt/ ſchaffen und ausbeſſern. In dieſem Monat/ wann die Wein-Beere anfangen weich zu werden/ beſtellet man auch Wein-Hüter. Item/man kan jetzund an ſchattichten Orten/ oder auch Hecken die wenig Sonne haben/die Agreſt-Beer ſammlen/und einmachen.

9. Im September ſolle man die Keller ausſäubern/die Geſchirr/und alles/was zum Leeſen gehörig iſt/ vorbereiten/ Wein-Preſſen zurichten/

Fäſſer

Fäſſer einbinden und zurichten. Jetzt zu Ende dieſes Monats / kan man Weinbeer aufhängen / die man behalten will / faulen nicht ſo bald / als wenn ſie überzeitig ſind. Die Wein / die im Herbſt / wenn der Oſt-Wind wehet / im Vollmond abgezogen ſind / bleiben nicht gerne / dahero ſich davor zu hüten.

10. Im October iſt die rechte Zeit zu leeſen / die Möſte wol einzubringen / Kräuter-Wein und allerley ſüſſe Weine zu machen. Man kan auch die Körnlein aus den Wein-Trebern vor das Mayen-Geflügel ausreutern laſſen / und die Treber vor das Viehe / und zum Brandwein-Brennen aufheben / und Glauren anſetzen. Die Wein-Möſte / wann ſie in den Bodingen / muß man nicht offen ſtehen laſſen / ſie verliehren ſonſten die beſte Krafft. Die Faß / die gefüllet ſind / ſolle man bald in die Keller bringen.

11. Im November kan man die neuen Weine ablaſſen / im abnehmenden Monden / auch die Alten mag man um Martini überlaſſen / und mit einem Rührſcheide umrühren im wachſenden Monden / ſo werden ſie nicht leicht zähe. Jetzt kan man auch die Keller-Bücher nach den Numeris aufſetzen laſſen.

12. Im December ſolle man Taufeln und Reiffe im Vorrath machen. Die Keller verwahret man vor Kälte. Auch mag man jetzt die ſchwachen Wein im abnehmenden Monden ablaſſen / flante Boreâ. Das Uberig / was zu thun / iſt in dieſem Folgenden / zur Gnüge zu erſehen.

Caput VI.

Auf allerhand Arten gute Wein-Einſchläge zu machen.

Num. 1.

Guten Einſchlag zu machen.

MAn nimmt zwey Pfund ſchönen gelben Schwefel / ſtöſſet ſolchen klein in einem Mörſel / thut hernach den Schwefel in einen Topff / gieſt zimlich Waſſer daran / und läſſet es auf eine Gute Stunde lang ſieden / ſeyhet es durch ein klein Sieb / und läſſet es wieder trocken werden. Darnach nimmt man einen glaſſurten Topf / thut den Schwefel darein / und läſſet ſolchen ob gar gelindem Kohl-Feuer zergehen / daß er fein ſchön und lauter flieſſet. Hernach ziehet man länglicht zerſchnittenes leinenes Tuch / ſo groß als die Spåne werden ſollen / durch den zerlaſſenen Schwefel / und beſtreuet es / weilen der Schwefel noch warm und heiß iſt / mit folgenden Speciebus, auf beyden Seiten / und läſſet es ertrocknen:

℞. Anis / 1. Loth.
Florentiniſche Veilwurtz / ein halb Pfund.
Muſcaten-Blumen / 4. Loth.
Langen Pfeffer / 4. Loth.
Weiſſen Weyrauch / 6. Loth.

Maſtix

Maſtix 2. Loth.
Aniß-Körner 6. Loth.

Dieſe Species werden dann alle abſonderlich pulveriſiret/ und unter einander vermiſchet/ dann/ wie geſagt/ auf das durch Schwefel durchgezogene und annoch vom Schwefel heiſſe Tuch geſtreuet.

Num. 2.

Auf andere Art.

Man läſſet ſchönen gelben Schwefel in einem glaſurten Geſchirr ob gar gelindem Feuer zergehen/ (das Geſchirr muß ein Schnaupen haben) dann gieſſet man ſolchen Schwefel in friſches/ reines Brunnen-Waſſer/ gieſſet das Waſſer davon ab/ trocknet alsdann den Schwefel/ und läſt ihn auf das neue zergehen/ und gieſſet ihn wieder in friſches Brunnen-Waſſer/ dieſes widerholet man noch ein oder zwey mahlen/ dadurch wird dem Schwefel ſein garſtiger und wilder Geruch benommen/ und wird auch dardurch von aller Schädlichkeit gereiniget/ dann nehmt ſolchen Schwefel/ und laſſet ihn zergehen/ und ziehet ſchöne/ ſauber und dünne ausgeſchnittene häßlene Späne/ ungefehr einer Spannen lang/ und 2. Finger breit/ dardurch/ und beſtreuet ſolche auf beyden Seiten mit folgender Mixtur, und verwahret ſolche Späne dann auf das beſte/ ſie ſind viel beſſer als die von Leinwad gemachte Späne.

Beſagte Mixtur.

℞. Schöne/ wohlriechende/ zart pulveriſirte und durchgeſiebte Veyl-Wurtz.

Schönen durchgeſiebten/ weiſſen Weyrauch

eines jeden 1. halb Pfund / vermiſche es wohl unter einander / und brauche es wie obgeſagt.

Num. 3.

Auf eine andere Art gute Wein-Einſchläge zu machen.

Man nimmt auf obige Art zubereiteten Schwefel 2. Pfund / läſſet ſolchen ob gelindem Feuer zergehen / und ziehet dann die länglicht zerſchnittene Leinwand halb Elen lang und 3. Quer Finger breit dadurch / beſtreuet es dann mit folgender Mixtur, und macht dann gute Wein-Einſchläge davon.

Die Mixtur wird alſo gemacht.

Man nimmt Muſcaten-Blumen 2. Loth.
Schönen weiſſen Weyrauch 2. Loth.
Zitwer 2. Loth.
Muſcaten-Nüß 2. Loth.
Langen Pfeffer 2. Loth.
Aniß 2. Loth.
Wißmuth 6. Loth.

Vermiſche alles klein geſtoſſen unter einander.

Num. 4.

Noch auf andere Art.

Man läſſet 2. Pfund mit reinem Waſſer wohl geläutertem Schwefel / ob gelindem Kohl-Feuerlein / in einer unverglaſurten Pfanne zerflieſſen. So nun ſolcher Schwefel ſchön lauter zergangen / rühret man folgende Gewürtz-Mixtur darein / zertheilet es wohl unter einander / ziehet alsdann ſchöne / reine barchende Flecklein ein halbe Elen lang und

drey

drey Finger breit/eins nach dem andern durch/ laſſet ſolche ertrocknen/ und verwahret ſie dan in einer Schachtel auf das beſte.

Obbeſagte Gewürtz-Mixtur.

Man nimmt geſtoſſnen Zimmet 8. Loth.
Gewürtz-Negelein 4. Loth.
Cardomomen 4. Loth.
Aniß 4. Loth.
Zitwer 2. Loth.
Weiſſen Weyrauch 2. Loth.
Muſcaten-Blumen 2. Loth.
Muſcaten-Nüß 2. Loth.
Langen Pfeffer 2. Loth.
Der beſten Veil-Wurtz 4. Loth.
Ingwer 2. Loth.
Lorbeer 1. Loth.
Wißmuth 8. Loth.

Vermiſchet alle dieſe Gewürtze/ klein geſtoſſen untereinander/ und thut es/ wie angezeiget/ in den zerlaſſenen Schwefel.

Dieſer Wein-Einſchlag/giebt und machet einen beſtändigen Wein/ſo niemanden ſchädlich iſt.

Num. 5.

Ein anderer Einſchlag/ ſo recht gut iſt.

Man ſoll nehmen auf ein Pfund Schwefel:
3. Loth Wißmuth.
3. Loth gefeylt Paradiß-Holtz.
2. Loth Veyl-Wurtz.
2. Loth Roſen-Holtz.

1. Loth langen Pfeffer.
1. halb Loth Zimmet-Rinden.
1. Loth Muſcaten-Nüß.
1. Loth Muſcaten-Blumen.
1. Loth Negelein.
1. Loth Ingwer.
1. Loth Pariß Körner.
1. Loth Cordamömlein.
1. Loth Galgant.
anderthalb Loth Entzian.
anderthalb Loth Zitwer.
anderthalb Loth Alaun.
1. Loth Anis.
1. Loth Campher.
1. Loth Citeronen-Schalen.

Alle dieſe Species werden klein geſtoſſen und unter einander vermiſchet / alsdann / wie oben gelehrt / auf die durch Schwefel gezogene Leinwand / oder Spåne geſtreuet / und auf beyden Seiten wohl betroffen / und alsdann wohl verwahret.

Num. 6.

Eine andere Art guter Specierum zu guten Wein-Einſchlågen.

Man nimmt auf 2. Pfund Schweffel.
ein Vierthel Entzian.
1. Loth langen Pfeffer.
1. Loth Zimmet-Rinden.
1. Loth Weinſtein.
1. Loth Campher.
1. Loth Pariß-Körner.
2. Loth Anis.

2. Loth

2. Loth Bertram.
1. Loth Galgant.
2. Loth Salmiac.
2. Loth Coriander.
2. Loth Fenchel.
1. Loth Jngwer.
1. Loth Zittwer.
1. Loth Negelein.
1. Loth Muſcaten-Blumen.
1. halb Loth Muſcaten-Nüß.
2. Loth Florentiniſche Veilwurtz.
1. Loth Maſtix.
4. Loth Wißmuth.
2. Loth Weyrauch.
1. Loth Timian.
1. Loth Myrrhen.
ein halb Loth Calmus.
1. Loth Negelein-Blumen.
ein wenig Harn-Blumen
ein wenig Lavendel-Blümlein.
ein wenig gelben Veyl.
ein wenig Roßmarin.
ein wenig gefeinter Röslein.

Dieſe Blümlein werden gröblicht zerſchnitten.

Die andern Species aber klein zerſtoſſen / und noch darzu gethan klein gehackte Holder-Blüh / Nattern- und Neſſel-Wurtzel / alsdann alles unter einander wohl vermiſcht / und hernach auf die durch Schwefel gezogene und annoch heiſſe Tüchlein geſtreuet / und wohl verwahret / dieſer Einſchlag giebt dem Wein einen ſchönen Geſchmack und guten Beſtand.

Num. 7.

Ein geringer, doch guter Einſchlag.

Man nimmt auf 12. Loth Schwefel
2. Loth Negelein-Blumen.
2. Loth Veyl-Wurtz.
2. Loth Storax Calam,
2. Loth Cordamomen.
2. Loth Maſtix.
2. Loth Zitwer.
8. Loth Neſſel-Wurtzel.

Dieſe Species werden klein gepülvert unter einander vermiſchet / u. alſo dann wie oben angewendet.

Num. 8.

Sehr guter und von bunden Farben gemachter Wein-Einſchlag.

Man nimmt Aniß-Saamen.
Coriander Saamen ein halb Pfund.
Negelein-Blumen 6. Hand voll.
Saffran oder wilden Saffran.
Sonnen Blumen.
Ritterſporn.
gelben Veyl.
Türckiſchen Veyl.
gemengten Blumen jedes 2. Hand voll.
Rother Roſen 4. Hand voll.
Zimmet 2. Loth.
Negelein.
Muſcaten-Nüß jedes 1. Loth.
Wißmuth 8. Loth.

Cor-

Cordamömlein.
Calmuß.
Veylwurtz jedes 2. Loth.

Alle dieſe Species werden klein zerſchnitten / auf ein Bret ausgeſtreuet / die Tücher in den geſchmeltzten Schwefel gedrucket / die eine Seiten auf das alſo beſtreuete Bret geleget / und über die andere Seiten beſagte Species geſtreuet.

Num. 9.

Den Wein mit einem ſonderbahren Einſchlag lieblich zu machen.

Erſtlich gibt man ihme / an ſtatt des Schwefels-Einſchlag / den Einſchlag mit Brandwein / und einer Muſcaten-Nuß / welche darinnen verbrennen muß. Nachdeme laſſe man Coriander in dem beſten und gerechteſten Wein-Brandwein 14. Tage lang digeriren. Von dieſem Brandwein gieſſet man ein gut Wein-Glaß voll in einen Eymer Wein / ſo wird er lieblich und wohl geſchmack.

Num. 10.

Ein herrlicher Einſchlag auf ein Wein-Faß.

Man nimmt eine groſſe Muſcaten-Nuß / weichet ſolche 24. Stunden in dem allerbeſten Spiritu Vini, etliche mahlen ein / daß ſich ſolche gantz voll von den Spiritu Vini ziehe / alsdann ſtecket man ſolche an einen langen ſpitzigen Drath fein veſte / zündet ſie an / und hänget ſie in das Faß / das giebt einen ſehr trefflichen Einſchlag.

Num.

Num. 11.

Dem Wein einen guten Geruch zu geben.

Man nimmt eine ſchöne friſche und wohlzeitige Pomerantzen/ beſtecket ſolche über und über mit gantzen Gewürtz-Negelein/ ſolche hängt man in das Faß/ doch daß ſolche den Wein nicht berühre.

Num. 12.

Sehr guten Wein-Einſchlag zu machen.

Das vornehmſte Stuck zu allen Einſchlägen/ iſt der Schwefel/ der wegen ſeiner Balſamiſchen und erhaltenden Krafft ſehr dienlich iſt/ weiln aber dieſes Minerale etwas unrein iſt/ kan ihme durch Läuterung ſolcher Geſtalten geholffen werden. Man ſtöſſet den Schwefel in einem Mörſner ſehr klein/ thut ſolchen in einen Hafen/ und geuſt viel Waſſer daran/ und läſſet ihn eine Stunde lang ſieden/ ſeyhet ihn durch ein kleines Sieb/ und läſſet ihn wieder trocknen. Hernach thut man den Schwefel in einen Tiegel oder glaſſurtes Näpfflein/ und läſſet ſolchen über einem kleinen Kohlfeuerlein in einer Glut-Pfanne gelind zergehen und flieſſen/ biß daß er ſchön lauter wird/ darnach ziehet man ihn auf ein grobes Tuch/ und nimmt folgende Stücke darzu: Einen Viering Anis/ 4. Loth weiſſe Veyl-Wurtz/ 2. Loth Muſcaten-Blüh/ 2. Loth langen Pfeffer/ 3. Loth weiſſen Weyrauch/ 1. Loth Maſtix/ 3. Loth Pariß-Körner/ ſtöſſet die Species durch einander/ und indem man den Schwefel auf

das

das Tuch zeucht ſtreuet man das Pulver gleichmäſſig darunter / weil der Schwefel noch warm iſt.

Num. 13.

Einen guten Einſchlag oder köſtlichen Ring / der zu allen Weinen dienet / zu machen.

Man ſtöſſet 2. Pfund reinen Schwefel in einem Mörſner klein / thut hernach den Schwefel in einen Hafen / gieſt viel Waſſer daran / läſſet es auf eine Stunde einſieden / ſeyhet es durch ein Sieb / und läſſet es wieder trocken werden / darnach thut man den Schwefel in einen Tiegel / und läſſet ihn / wie vorgeſagt / ob gelindem Feuer zerflieſſen / biß er ſchön lauter wird / darnach ziehet man ſolchen auf ein grob leinen Tuch / und ſtreuet folgende Stücke klein zerſtoſſen / darauf.

Nimm ein Viertheil Pfund Aniß /
4. Loth weiſſe Veyl-Wurtz.
Muſcaten-Blüh.
langen Pfeffer / jedes 2. Loth.
Weiſſen Weyhrauch.
Paradiß-Körner / jedes 3. Loth.
1. Loth Maſtix.

Stoſſet jedes abſonderlich / vermiſchet es dann untereinander / und wann man den Schwefel ziehet / und ſolcher an dem Tuch noch weich und heiß iſt / ſo ſtreuet man beſagte Species darauf.

Num. 14.

Auf andere Art einen guten Einſchlag, Ring oder Span zu machen.

Man nimmt auf 2. Pfund Schwefel / folgende Species gröblicht zerſtoſſen /

Als friſchen Anis 2. Loth.
Zimmet 4. Loth.
Negelein 2. Loth.
Cordamümlein 2. Loth.
Jngwer 1. Loth.
reinen Wißmuth 4. Loth.
Weiſſen Weyrauch 1. Loth.
Muſcaten-Nüß.
Muſcaten-Blüh.
Zitwer.
langen Pfeffer.
Bertram / jedes 1. Loth.

Thut den Schwefel in eine verglaſte Pfannen / auf eine Glut / biß er dünne wird / rühret ſolchen mit einen ſaubern höltzernen Spätelein um / darnach ſchneidet von grober / doch reiner Leinwad / längliche Stücklein / ohngefehr einer halben Elen lang / und dreyer Finger breit / wann nun der Schwefel / wie gedacht / zergangen / und fein gelinde flieſſen thut / rühret man beſagte Species darunter / und fein wohl unter einander / dann ziehet man beſagte Tüchlein eines nach dem andern dardurch / und läſſt es alſo abkühlen / zu einem Futer Wein gebraucht man von ſolchen Spänen / ohngefehr einer Hand breit /

breit/den Püntzen ſolle man vor und wohl erheben/ ſo gibt es einen beſtändigen Wein.

Num. 15.

Auf andere Art einen guten Einſchlag, Ring oder Span zu bereiten.

Man nimmt der feineſten Zimmet 2. Loth.
Gewürtz Negelein.
Cordamümlein.
Paradiß Körner.
Muſcaten Nüß.
Muſcaten=Blüh.
langen Pfeffer.
Aniß.
Fenchel / eines jeden 2. Loth.
Galgant.
Zitwer.
Bertram.
Calmuß / eines jeden 3. Loth.
Veilwurtz dritthalb Loth.
Salmiac 4. Loth.
weiſſen Galitzenſtein 4. Loth.
Weyhrauch und Maſtix / jedes 2. Loth.

Dieſe Spezereyen nimmt man / und ſtöſſet aber zuvor ein jedes abſonderlich/ und vermiſchet alles in einer groſſen reinen Schüſſel wohl unter einander. Alsdann nimmt man 2. Pfund lebendigen / zwey Pfund getödteten Schwefel / vermiſchet ſolche / klein zerſtoſſen unter einander / thut ſolchen in einen glaſſurten Topff oder Napff welches beſſer iſt/und läſſet ſolchen ob gelindem Kohl-Feuer mit einander

gelind zergehen und zerflieſſen / rühret aber mit einer ſaubern höltzernen Spatel den Schwefel fleiſſig um biß er gantz zergangen / dann nimmt man reinen Wißmuth und Silberglett / eines jeden ein Viertheil Pfund / vermiſchet es klein zerſtoſſen unter einander / in einer reinen Schüſſel / gieſt ohngefehr ein Achtel Maaß guten Spiritum Vini darüber / rühret es wohl unter einander / zündet hernach den Spiritum Vini mit einem reinen Wachsliechtlein an / läſſt alſo ſolchen brennen / wann nun ſolcher einmahl 2. oder 3. geflammet hat / ſo ſtürtzet man geſchwinde eine andere Schüſſel darüber / und dämpfet alſo die Flamme damit / daß es verlöſche / dann nimmt man den Schwefel / der auf der Glut ſtehet / rühret ihn ſo lange / biß er behend wird / macht dann von neuen Zwillich / ohngefehr 2. Dutzend Flecklein einer Spannen lang und 3. Finger breit / ziehet eines nach dem andern durch den zerlaſſenen Schwefel / und in währendem Ausziehen muß noch eine Perſon mit zur Stelle ſeyn / die obbeſagte Gewürtz-Mixtur, oder Spezerey darauf ſtreuet oder ſäet / dann legt man ſolche Späne auf ein höltzern Bret / und zerklopfft es mit einem höltzernen Schlägel und ziehet alſo einen jeden Span einmal 3. oder 4. durch den Schwefel / und ſtreuet jedesmahlen die Spezereyen darauf / auf beyden Seiten / biß es genug hat / läſſet es dann auf dem Bret abtrocknen / und verwahret es biß zum Gebrauch in einer Schachtel oder Lädlein auf das beſte.

NB. Wann man will / kan man auch unter die Spezerey allerhand getrocknetes und klein zerſchnittenes Blum-Werck vermiſchen / ſo kommen

dann

dann ſolche Späne im Anſehen ſchön und lieblich heraus.

Num. 16.

Einen fürtrefflich-wohlriechenden Wein-Einſchlag zu machen.

Man nimmt Zimmet-Negelein.
Muſcaten-Nüß.
Muſcaten-Blüh.
Cordamömlein.
Paradiß Körner.
Cubeben.
Zitwer.
Galgant.
langen Pfeffer / eines jeden 1. Loth.
Calmuß.
Alant-Wurtz / jedes 3. Loth.
Veyl-Wurtz 8. Loth.
Weyrauch 6. Loth.
Maſtix 2. Loth.
Wißmuth 12. Loth.
Aniß- und Fenchel-Saamen / jedes 8. L.
Coriander 24 Loth.
Campher 1. Loth.
weiſſen Vitriol 6. Loth.
Salmiac 2. Loth.

Vermiſchet alles gröblicht zerſtoſſen untereinander / thut ferner darunter gefeinter Rößlein / Ringel-Blumen / Rochus-Blumen / Ritterſporn / gelben Veyl / Lavendel-Blumen / Celtiſche Spick-Blumen / Peonien-Roſen-Blätter / Roſmarin / Salbey / eines nach ſelbſt belieben / vermiſcht es gröb-

gröblicht zerſchnitten untereinander/ und verfahret damit bey dem Durchzug des Schwefels/ wie obgeſagt/ ſo erlanget man ſchöne und kräfftige Wein-Einſchläge.

Num. 17.

Wohlriechender Wein-Einſchlag.

Nimm Coriander.
Römiſchen Kümmel.
Aniß und Fenchel/ eines jeden 2. Hand voll.
gedörrete Hollunder-Blüh 4. Hand voll.
Florentiniſche Veyl-Wurtz 1. halb Pfund.
ſchwartzen Pfeffer 2. Pfund.
Alant und Calmußwurtz eines jeden 1. Vierthel Pfund.
Maria Magdalena Blümlein/
Lavendel und Spick-Blümlein.
Roſmarin und Salbey-Blühe/ eines jeden 4. Loth.
Campher 4. Loth.
Des feinſten Storax Calum. und Benzoe, jedes 4. Loth.
Ladani de Barba 6. Loth.
Maſtix und Weyrauch jedes 8. Loth.
weiſſen Kümmel 2. Loth.
Paradiß-Körner.
Negelein.
Zimmet.
Muſcaten/ eines jeden 2. oder 3. Loth.
Klein gepulverten Wißmuth 12. Loth.
Schwefel/ ſo viel hierzu vonnöthen ꝛc.

Num.

Num. 18.

Uberaus köſtliche Wein-Einſchläge zu machen, und darbey den Schwefel auf das beſte zu rectificiren, zu reinigen, und zu bereiten, daß er den Wein nicht unluſtig, abkräfftig, und übel riechend mache, auch keinen Menſchen ſchaden möge.

Man nimmt ſchönen gelben Schwefel / ſo viel man gebrauchen will / läſſet ſolchen ob gelindem Feuer zergehen / und gieſſet ihn in ein wohlriechendes Waſſer / als Roſen-Salbey-Roſmarin-Anis-oder ſonſt ein anders diſtillirtes Waſſer / in Mangel deſſen / auch gar nur in einen guten wohlriechenden Wein / dann läſſet man ſolchen wider trocknen / und wie zuvor fließen / gieſſet ihn aber / wie zuvor / in beſagter Waſſer eines / und dieſes widerholet man drey oder vier mahlen / ſo wird der Schwefel auf das beſte gereiniget / und von ſeinem üblen Geſtanck ziemlich befreyet.

Alsdann nimt man von ſelbſt beliebigem Gewürtze nach Gefallen / vermiſchet Aniß / Coriander / Fenchel / wolriechendes Blum- und Rauch-Werck nebenſt Wißmuth und Glet darunter / und verfähret damit / wie im Vorhergehenden zur Gnüge angezeiget worden / ſo erlanget man köſtliche Wein-Einſchläge / ſo den Wein nicht verderben / noch dem Menſchen ſchädlich ſeyn.

Num. 19.

Wie ſolches auf geringere Art zu verrichten.

Man reiniget den Schwefel durch das Zerſchmeltzen/ wie im vorhergehenden angezeiget/ und gieſſet ihn allezeit in ein neues Waſſer/oder welches beſſer iſt/ in ein geſottenes Aniß und Fenchel=Waſſer/ſo wird der Schwefel auch zimlich gereinigt/und von ſeinem üblen Geruch befreyet.

Alsdann nimmt man wohl=getrockneter und durchgeſiebter weiſſer Veyl=Wurtz/ vermiſchet ſolche mit ſo ſchwehr reinem zart pulverſirten weiſſen Weyrauch/ nimmt alsdann reine und dünn geſchnittene/ häßline Spåne/ ohngefehr anderthalb Spannen lang/ und zween Finger breit/ zerläſſet den Schwefel in einem reinen glaſſurten Geſchirr/ ob gelindem Kohl=Feuer/ und ziehet alſo beſagte hö'tzerne Spåne/ und läſſet ſolche/ weilen ſie noch weich und heiſſe ſind mit beſagter Mixtur, fein geſchwind auf beyden Seiten beſtreuen/ ſo ſind dann ſolche Spåne auf das beſte bereitet/ welche man in einem ſaubern Lädlein zum Gebrauch auf das beſte bewahren kan.

✲ ✲ ✲
✲

Num. 20.

So ein Wein ſtarck nach dem Einſchlag riechet oder ſtincket

So bricht man ein Semmel/Weck oder anders Brod / ſo bald ſolches aus dem Ofen kommet/von einander / legt es alſo auf den Spund / läſſet es ſo lange liegen / biß es erkaltet/ ſo zeucht es allen üblen Schwefel Geſtanck an ſich / wann aber das Faß groß wäre/muß man ſolches einmal oder etliche widerholen/ es iſt gewiß.

Num. 21.

Ein anderer guter Wein-Einſchlag/ abſonderlichen wann man den Wein abzulaſſen pfleget.

Man nimmt ſchönen gemeinen Schwefel/ ſo viel man will / und den dritten Theil ſo viel Wayd- oder Felber-Aſchen/ (reine Pot-Aſchen dörffte eben ſo gut ſeyn /) thut erſtlichen den Schwefel in ein neues Häfelein / läſſet ihn zergehen / und thut alsdann erſt den gepulverten Wayd-oder Pot-Aſchen darunter / rühret es wohl untereinander / daß es wohl mit einander zerflieſſen möge / wann nun ſolches mit einander wohl flieſſet / ſo ziehet man / wie obgedacht / kleine Stücklein Zwillich / oder grob/ doch ſauber / hänffines Tuch dardurch / und ſtreuet / weilen es alſo noch weich und warm iſt / zart-

pulveriſirter und durchgeſiebter / zuvor aber wohl getrockneter Holder-Blüh / ſo viel als darauff klebend verbleiben mag / darauf / läſſet es dann erkalten / und verwahret ſolche auf das fleiſſigſte / bey deſſen Gebrauch aber fäſſet man es an ein Drätlein / und zündet ſolche mit einem Wachs-Liechtlein an / und läſſet es alſo in dem Wein / wie einen andern Wein-Einſchlag / ausbrennen / vermacht das Faß ſo lange / biß es verbronnen / dann thut man die Drätlein wieder heraus / und verſchlägt den Spund alſobalden / daß kein Dampff heraus kommen mag / läſſet es über Nacht ſtehen / des andern Tages aber läſſet man durch ſaubere Triechter den Wein hinein ꝛc.

Theils füllen auf die letzte ein Maas friſches Brunnen-Waſſer darzu ; iſt das Faß kleiner / ſo muß des Wein-Einſchlags auch weniger ſeyn.

Num. 22.

Sehr guter Wein-Einſchlag, ſo obige faſt alle übertreffen thut.

Man nimmt auf ein drey- oder vier-Eymeriges Wein-Faß / ein ziemlich-groſſe Muſcaten-Nuß / läſſet es etliche Tage in gutem Spiritu Vini, oder Malvaſier in gelinder Wärme ſtehen und weichen / ſticht es dann mit einem eiſernen langen Drath an / (auf eine gröſſere Bande aber muß man auch mehrere Muſcaten nehmen) zündet ſolche

che bey einem Wachs-Liecht an / und läſſet ſolche durch den Spund im Faß gantz verbrennen / diß giebt dann ein fürtrefflichen Wein-Einſchlag / welcher viel geſünder / als alle andere Einſchläge / erhält den Wein bey beſtändiger Farbe und Güte biß auf den letzten Tropffen.

Num. 23.

Noch ein anderer beſonderer Wein-Einſchlag.

Man nimmt eine Hand voll Saltz auf eine eiſerne Schauffel über ein Kohl-Feuer / läſſet es darauf brennend werden / thut es in das Faß / und gieſſet / nach Beduncken / Spiritum Vini darauf / netzet hernach ein Tüchlein in ſolchen Brandwein / zündet es an / und läſſet es durch das Bail in das Faß / ſo wird davon der Brandwein / den man in das Faß gegoſſen / auch angezündet / diß giebt dann einen Rauch der dem Faſſe und Wein ſehr gut iſt / daß er gut und beſtändig verbleibet.

Num. 24.

Ein guter Wein-Spahn zum Ablaß.

Man nimmt langen Pfeffer 2. Loth.
Muſcaten-Blüh ein und ein halb Loth.
Zimmet-Rinden 2. Loth.
Muſcaten-Nüß ein und ein halb Loth.
Ingwer 2. Loth.
Violwurtz 2. Loth.

Try-

Tymian und Wißmuth / eines jeden auch 2. Loth.
Galgant 1. Loth.
Weiſſen Weyhrauch auch ſo viel.
Negelein 2. Loth.

Dieſe Stücke alle ſchneidet und zerſtöſſet man etwas gröblicht / zerläſſet hernach den Schwefel / ziehet zerſchnitten und grob leinen Tuch / ſo ohngefehr zwey Quer Finger breit / und eine halbe Elen lang ſeyn ſolle / dadurch / und ehe es geſtehet / ſo ſtreuet man beſagte Mixtur auf beyden Seiten durch einander vermenget darauf / ſo iſt der Span fertig.

NB. NB.

Wann man einen ſonderbaren Wein-Spahn machen will / ſo machet man von Papier nur lange Schnittlein / überziehet dieſelbigen mit zerlaſſenem Schwefel / welcher ſiebenmahl durch Eſſig oder Brandwein gegoſſen worden. Dieſes iſt vor wenig Jahren für ein Geheimniß gehalten / und dieſer Span theuer verkauffet worden.

Num. 25.

Einen guten Wein-Span zu machen, ſo den Wein ſüß, lieblich und wohlſchmeckend machet, auch behält ſolcher den Wein auf ſechs biß acht Jahr beſtändig, alſo daß er nicht abfället.

℞. Zimmet / Ingwer / Muſcatenblüh / Paradiß-

diß-Körner/ Cubeben/ Benedicten-Wurtz Campher/Zitwer/Violenwurtz/ jedes 1. Loth. Ferner: ℞. dürre Salbey/ Roßmarinblüh/ Negelein/ Muſcat-Nuß/Galgant/ Zucker/ jedes 2. Loth. Dieſe Stück ſtöſſet man alle klein zu Pulver/ ohne den Zucker/ dieſen läſſet man gröblicht/ überziehet damit den Weinſpan.

Num. 26.

Ein anderer guter Weinſpahn.

Man nimmt Violenwurtz 6. Loth/ Zimmet 3. Loth/Aniß 6. Loth/ Negelein 3. Loth/ Wißmuth 7. Loth/ langen Pfeffer anderthalb Loth/Salmiac 4. Loth/ Bertram 3. Loth/ Maſtix 4. Loth/ Zucker 3. Loth. Hierzu gehöret 8. Loth Schwefel.

Num. 27.

Ein anderer guter Weinſpan / wird auf nachfolgende Weiſe bereitet.

Man nimmt Veilwurtz 6. Loth/ langen Pfeffer 2. Loth/Zimmet 4. Loth/Negelein 2. Loth/ Aniß und Fenchel jedes 4. Loth / Kümel 2. Loth/ Salmiac 6. Loth/Bertram 3. Loth/Cordamomen 2. Loth/ Galgant 3. Loth / Maſtix 4. Loth / Weyrauch 2. Loth/ Wißmuth 8. Loth/Candelzucker 4. Loth/ ein Pfund Schwefel.

Num. 28.

Noch ein anderer guter Weinſpan.

Man nimmt feine Zimmet 10. Loth / Ingwer / Coriander/Aniß/Fenchel/jedes 4. Loth/Violwurtz 8. Loth/ Negelein/ Cordamomen / Muſcatenblüh/

ſá 3 Loth / Thymian 6. Loth / Wißmuth 10. Loth / Schwefel ein halb Pfund.

Num. 29.

Noch ein anderer.

Man nimmt Wißmuth / Violenwurtz / Anis / jedes 10. Loth / Maſtix / Negelein / jedes 4. Loth / langen Pfeffer anderthalb Loth / Salmiac 4. Loth / Ingwer / Coriander / Zimmet jedes 5. Loth / Thymian / Schweffel 6. Loth.

Num. 30.

Wieder ein anderer.

℞ Ingwer / Zimmet / Negelein / Maſtix / jedes 3. Loth / Coriander auch ſo viel / Tymian 4 Loth / Violwurtz / Weitzen / jedes 9. Loth. Hierzu gehört zerlaſſeuer Schwefel 8. Loth.

Num. 31.

Ein anderer Weinſpan zu allen Weinen.

Man nimmt Wißmuth / Hopffe / jedes 1. Loth / Campher ein halb Loth / Hirſch-Zungen auch ſo viel / langen Pfeffer 4. Stücke / Schwefel 1 Pfund. Den Schwefel zerläſſet man / wie auch den Wißmuth / in einem eiſernen Löffel / rühret ſolchen unter den Schwefel / und ſtreuet obige 4. Stücke / ſo gepulvert ſeyn ſollen / auf beyden Seiten darauf ehe der Schwefel erkaltet / ſo iſt es recht gemachet.

Num. 32.

Guten Weinſpahn zu machen / ſo man zu matten und ſchwachen Weinen gebrauchen kan.

Man nimmt Galgant / Zitwer / Muſcat-Nüß / jedes

jedes 3. Loth/Negelein/Thymian/Calmus/langen Pfeffer/jedes 4. Loth/Maſtix/Cordamömel/Zimet Rinden/jedes auch 4. Loth/Anis 7. Loth/Wißmuth/Coriander/Veilwurtz/jedes 10. Loth/Schwefel/q. ſ.

Num. 33.

Ein anderer Weinſpan für alle Gebrechen der Weine, iſt auch ſonderlichen im Herbſt zu gebrauchen, macht ſüſſe Weine.

Man nimmt Muſcaten-Nuß/Myrrhen/Wißmuth/Galgant/Negelein/langen Pfeffer/jedes ein halb Loth/Thymian 1. Loth/Campher 1. Loth/weiſſen Weyhrauch 3. Loth/Alant 2. Loth/Tragant vier Loth/Schwefel 2. Pfund. Dieſe zwey Pfund Schweffel zerſtöſſet man gröblicht/thut ſolchen in einen verglaſurten Napff/ſezet ſolchen auf ein Kohl-Feuerlein/und läſſet ihn zerſchmeltzen mit ſtetigem Umrühren/mit einer höltzernen Spatel/damit der Schwefel nicht anbrenne. Hernach thut man guten Brandwein in einen andern Napff/und gieſſet den zergangenen Schwefel darein/alſo/daß derſelbige von dem Brandwein bedecket werde. Dann nimt man den Schwefel wieder aus dem Brandewein/läſſet ihn wieder gelinde trocknen/ſtöſſet ſelbigen wieder zu Pulver/und läſſet ihn auf das neue/mit ſtetigem Umrühren/zerſchmeltzen. Wann nun ſolcher rein und lauter zergangen/ſo thut man obbeſchriebene geſtoſſene und vermiſchte Spezereyen darein/rühret es wol unter einander/ziehet alsdann die leinen Schnitten dardurch/und verwahret es hernach zum Gebrauch.

Num.

Num. 34.

Noch einen guten Weinſpahn zu machen, daß der Wein nimmermehr kanicht noch roth wird.

Man zerläſſet Schwefel in einem irrdenen verglaſſurten Geſchirr/ über einem ſanfften Kohlfeuer/ und wann er zerſchmoltzen/ ſo gieſſet man denſelbigen in guten Eſſig/ Brandwein oder Waſſer zum öfftern malen/ ſo wird er von ſeiner rauhen Natur gereiniget. Nimmt hernach weiſſe Violwurtzel/ ſtöſſet es zu Pulver/ und raidet es durch ein reines Sieb/ darzu nimmt man auch weiſſen Weyhrauch eines ſo viel als des andern.

Ferner/ Tamarisken oder Süßholtz/ machet davon 3. Spähne/ anderthalb Spannen lang/ und zween quer Finger breit/ zerläſſet den Schwefel/ und ziehet die Spähne dadurch/ ehe der Schwefel trocknet/ ſprenget alſo voriges Pulver darauf auf beyden Seiten/ ſo iſt der Spahn bereitet. Nachdeme man nun das Faß damit einbrennen will/ ſo ſolle man daſſelbige mit dem Spuntloch unter ſich kehren/ und den Span anzünden/ einen nach dem andern und in das Faß halten/ ſo lange biß ſie verbrennen. Hernach das Faß wol zugemacht und aufrecht geſtellet/ bis daß der Spahn gantz verbronnen iſt.

Num. 35.

Sehr guten Wein-Einſchlag zu machen.

Man nimmt Anis-Saamen und Coriander/ jedes ein halbes Pfund/ Negeleinblumen 6. Hand voll/

voll, Safflur oder wilden Saffran, Sonnen-blumen, Calcatrippa, gelben Veil, jedes zwey Hände voll, rother Roſen 4. Hände voll, Zimmet 2. Loth, Negelein und Muſcat-Nüß, jedes 1. Loth. Dieſe Sachen klein geſchnitten, auf ein Bret ausgebreitet, die Tücher in den geſchmeltzten Schwefel getuncket, die eine Seiten darüber geleget, und über die anderen die Sachen geſtreuet.

Num. 36.

Ein herrlicher Einſchlag auf ein Faß Wein.

Man weichet erſtlichen eine groſſe Muſcaten-Nuß in dem beſten rectificirten Spiritu Vini 24. Stunden lang, ein oder mehrmalen ein, daß ſie voller Spiritus Vini werden, alsdann machet man ſolche an einem eiſernen Drath feſte, und zündet ſie an, hänget ſie in das Faß, das gibt einen fürtreflichen Einſchlag.

Num. 37.

Noch ein anderer guter Wein-Einſchlag.

Man nimmt feiner Zimmet, Negelein, Cordamümlein, Muſcaten, Coriander, Anis, Fenchel, Kümmel, Veylwurtz, langen Pfeffer eines jeden 2. Loth, gefeinter Rößlein, Negeleinblumen, Allant-Wurtz, Roßmarin, Roßmarinblüh, Lavendelblümlein, Salbey-Blätlein, Ritterſporn, jedes 2. Loth, Benzoe anderthalb Loth, Storax calamita 2. Loth, Weyrauch und Maſtix áá anderthalb Loth, rothen Sandel 4. Loth, Roſenholtz, gefeilt Wacholderholtz jedes 3. Loth, vermiſchet alles gröblicht pulverſirt

unter einander. Auf die letzte vermiſchet man auch 10. Loth geſtoßnen Wißmuth darunter, und ſtreuet es auf die durch flieſſenden Schwefel gezogene leinene Schnitten, ſo erlanget man einen herrlichen Wein-Einſchlag.

Cap. VIII.

Gewiſſe und unfehlbare Proben/ wann und zu welcher Zeit die Weine am beſten zu kieſen und zu verſuchen ſind.

Num. 1.

SO ſolle Erſtlichen derjenige, ſo Wein verkauffen will, ihn mitten aus dem Faſſe nehmen oder zapffen, dann daſelbſten vermuthet man ſolchen am beſten und kräfftigſten zu ſeyn, welches dann insgemein die Weinhändler und Schencken ſchon ſelbſten am beſten wiſſen.

2. Solle es auch zu einer gewiſſen Wein-Probe dienen, wann man den Wein mitten aus dem Faſſe nimmt, und ſolchen über einem kleinen Feuerlein ein wenig erwallen läſſet, was für einen Geſchmack nun der Wein gewinnet, wann er erkaltet iſt, dergleichen Geſchmack ſolle er auch an ſich nehmen, wann er in dem Faſſe alt wird.

3. Solle derjenige, ſo den Wein koſten oder verſuchen will, den Mund zuvor wol auswaſchen, und denn zuvor ein Biſſen Brod 3. oder 4. aus friſchem Waſſer eſſen.

NB. Auf

NB. Auf Süßholtz, Nüß, alten geſaltzenen Käß, dürr und geſaltzen Fleiſch, oder gewürtzte Speiſen, ſolle man gar keinen Wein koſten, dann auch der allerſauerſte Wein einen guten Geſchmack darauf hat.

4. Soll derjenige, ſo Wein zu kauffen willens iſt, den Wein offt in den Mund nehmen, lang darinnen behalten, und wol prüfen, dardurch kan er denn des Weins Geſchmack deſto beſſer innen werden.

Dabey ſolle man aber auch folgendes beobachten, als Erſtlichen: Wann der Sud-Wind wehet ſo verwandelt ſich der Wein gerne, ſo prüfet man denn balden, ob der Wein etwas Böſes in ſich habe. Item, im Mayen, in dem Brachmonat, und in dem Auguſt-Monat, verändern ſich die Weine gerne, welcher dann weiß befunden wird, der wird für gut erkennet.

2. Wann der Wind vom Aufgang wehet, ſo wird der Wein am allerſchwächſten befunden, und iſt leichtlich zu erkennen, was vor Schwachheit in demſelben ſeyn mag.

3. Wann der Wind friſchwehend iſt, ſo iſt auch der Wein zur ſelben Zeit friſch und ſtarck, dann kan man ſolchen recht zu kieſen und zu verſuchen geben, und verkauffen.

4. Zu beyden Zeiten der Solſtitien, wann nemlichen die Sonne gegen unſerm Firmament am höchſten und niedrigſten ſtehet, wodurch der längſte und kürtzeſte Tag verurſachet wird,) das iſt, um St. Johannis des Tauffers, und St. Lucien Tag, auch wenn die Wein-Reben blühen, wird gleich-

falls der Wein, wegen natürlicher Hitz und Kälte, zuvorderſt auch von weichen Winden und vielen Regen, Donnern und Blitzen ſehr gebrochen und verwandelt.

5. Im Winter ſind die Weine ſtärcker, als im Sommer, Circaſt. Solſtitia autem & flante Auſtro, wandeln ſie ſich gerne, und die um dieſe Zeiten ihren guten Geſchmack behalten, ſind billich fürzuziehen.

Num. 2.

Den Wein recht zu prüfen und zu erkennen, wann man ſolchen kauffen, oder verkauffen will.

Ein hübſch lauter grün Gläßlein, gibt dem Wein eine hübſche Farbe zu beſichtigen. Es ſolle aber ſolche Kieſung geſchehen, wann der Himmel hell und klar iſt, ſo iſt dann auch der Wein an der Farbe, und ſeinen Geſchmack beſſer.

Num. 3.

Wie der Wein, den man kauffen will, am bequemſten probiret, geprüffet, oder gekieſet werden mag.

Wann man Wein kauffen, kieſen und probiren will, ſoll man zuvor etliche Biſſen Brods aus einem klaren Brunnen-Waſſer eſſen, darauf den Wein verſuchen; denn gar nüchtern, oder allzuſatt, benimmt es dem Menſchen den Geſchmack, daß man nichts Gewiſſen koſten kan. Wiewohlen etliche ſind, die zuvor einen Apffel zu eſſen pflegen, damit ſie nachmahls den Wein deſto beſſer kieſen, ſchmecken und probiren mögen.

Num.

Num. 4.

Wann man die Weine kieſen, prüfen und verſuchen ſolle.

Was das Weinkieſen oder Verſuchen anbelanget, es ſeye gleich, daß man davon will verkauffen, oder ſelbſten trincken, und wiſſen, ob er friſch und beſtändig, oder aber umgefallen und weich worden ſeye, ſo wollen etliche Wein-Verſtändige, daß ſolches Kieſen oder Verſuchen geſchehen ſolle, wann die Nord-Winde wehen, dann ſie halten für gewiß, der Wein ſeye allwegen um ſolche Zeit viel heller, klårer und reiner, als ſonſten zu anderer Zeit. Dargegen wollen andere, es ſolle geſchehen, wann der Sud-Wind wehet, dann ſie ſprechen, daß ſolcher Wind die Wein hefftig bewege, und inſonderheit wie es um ſie ſtehe, zeigen ſolle.

Aber ſolch Verſuchen geſchehe nun gleich zu was Zeit es wolle, ſo iſt wol zu mercken, daß man keinen Wein nůchtern verſuchen ſolle, dann ſo man Wein kieſet, ehe und bevor man etwas geeſſen hat, ſo befindet man alle Weine ſehr ſchwach und unſchmackhafftig. Auch ſolle man keinen Wein kieſen, wann man bereits vorhin andere Weine verſuchet, oder getruncken hat, auch nicht nach dem Eſſen, da bereits der Leib mit Speiſen angefůllet iſt. Uber dieſes alles ſollen auch diejenigen, ſo gute Weine kieſen oder verſuchen wollen, keine ſcharffe, ſauere, geſaltzene oder bittere Speiſen, oder dergleichen Dinge, welche den Geſchmack an ſich ſelbſten corrumpiren, verhindern und verderben, genoſſen haben, ſondern am beſten iſt es, daß ſie nur etwas weniges

niges von geringer und leichter Speiſe genoſſen, auch ſolche noch nicht allerdings verdäuet haben.

Kurtz zu ſagen, wer Wein koſten will, muß nur ein wenig in den Mund faſſen, ihn nicht gleich hinab ſchlingen, ſondern auf der Zungen ein wenig behalten, und es öffter als einmalen allezeit ein wenig koſten.

Man muß auch den Wein reſch einſchencken, macht er dann Schaum, der bald vergehet, ſo iſt er gerecht, ſtehet aber der Schaum lang darauf, ſo iſt er unbeſtändig und wandelbar.

Num. 5.

Wie der Wein an ſeiner Güte und Gebrechen recht zu erkennen ſey.

1. Man läſſet des Weins ein wenig aus dem Faß, ſiedet ihn in einem neuen Hafen, ſo er darnach erkaltet, was Geſchmacks er nun hat, darnach urtheilet man ihn.

2. Etliche riechen zu den Spund hinein, und erkennen den Gebrechen alſo im Geruch.

3. Man nimmt ein Geſchirr, ſchlägt ihn, bis er ſchäumet, vergehet nun der Schaum bald, ſo iſt es ein Zeichen der Geſundheit, bleibt aber der Schaum lang, ſo iſt es ein böſes Zeichen.

3. Wann ein guter geſunder Wein in ein Geſchirr eingeſchencket wird, ſo ſammlet ſich der Schaum davon mitten ins Geſchirr; aber des krancken Weins Schaum, leget ſich um den Rand herum an.

5. So der Wein im Einſchencken kleine Tröpflein

lein über das Geſchirr auswirfft, ſo iſt es ein Zeichen eines angebrochenen Weins.

6. So der Wein im Trincken Schleimigkeit gebieret, ſo iſt es ein Zeichen, daß der Wein gebrochen iſt, oder nahe darbey iſt.

7. Wann man des Weins Hefen oder Gelägers ein wenig in einen neuen Hafen thut, ſelbigen drey Tage wohl zugedecket ſtehen läſſet, daß es gantz keinen Lufft habe, und hernach den Hafen eröffnet und darzu riechet, ſo er nun einen guten Geruch von ſich giebet, ſo iſt der Wein beſtändig und gut.

8. Wann man ſolchen einſchencket, und ſich in der Mitten ein Ringlein zuſammen füget, ſo iſt es ein guter Wein, wo es ſich aber nur in äuſſern Ring oder Umkreiß voneinander läſſet, ſo iſt es kein gutes Anzeigen eines guten Weins.

9. Wann der Wein ſpringet im Einſchencken, und hüpſch röſch iſt, ſo iſt er gut, wo er aber ſtill und fadenhafftig, wie ein Oel oder Hönig fleuſt, ſo iſt er zähe. Lebzelten, Pfefferkuchen, Zwetſchgen, Zuckerwercke, Nüſſe, oder was ſonſten geſaltzen und gewürtzet iſt, ſolle man (wann man Wein koſten will) durchaus nicht eſſen, beſſer aber iſt es, ein wenig Suppen, aber gantz ungewürtzet, geeſſen, und nur etliche Bröcklein Brods daraus genoſſen.

10. Muß man den Koſt-Wein auch nicht ſogleich gar austrincken, ſondern über Nacht und länger, in einem Gläßlein verdecket, ſtehen laſſen, verändert er nun ſeine Farbe nicht, ſo iſt er zu loben, wird er aber trüb und röthlicht, oder auch

ungeſchmack, ſo mag man ſolchen wol ſtehen laſſen und nicht achten.

Num. 6.

Den Wein zu probieren, oder zu erkennen, ob er beſtändig bleibe oder nicht.

1. Man nimmt ein gantz hohles Rohr, ſtöſſet es durch den Wein in das Faß auf den Grund, und durch die Hefen, hält aber das Rohr oben mit einem Finger zu, ziehet es dann wieder heraus, und ſchmecket zu der Hefen, riechet nun ſelbige wol, ſo iſt es ein Anzeigen, daß ſolcher Wein gut, und an ſeiner Farbe beſtändig verbleibet, befindet man aber einen böſen Geſchmack davon, ſo iſt es auch ein gewiſſes Anzeichen, daß der Wein bald verdirbt und nicht beſtändig bleibet.

2. Auch wann man des Weins mit einem Rohr oder Schöpffer, mitten aus dem Faß in einen Becher nimmt, wann nun ſolches ein beſtändiger Wein iſt, ſo vergehet der Schaum von Stunden an, bleibet er aber, oder beſtehet der Schaum lang darauf, ſo iſt derſelbige nicht dauerhafft und beſtändig.

3. Kan man auch guten gerechten Wein erkennen, wenn man ein friſches Ey vier und zwantzig Stunden lang darein hänget, wenn nun ſolches ſchön weiß bleibet, und nicht ſchwartz iſt, ſolle man ein gut Hertz darzu haben.

Num. 7.

Wie deß Weins eigentliche Art, oder aus waſerley Ingredientien er gemachet ſeye, eigentlich zu erkennen.

Solches geſchiehet am beſten, wann er per deſtillationem debito modo, aufgelöſet wird, dann wann man den köſtlichſten Wein, der auch in den beſten und berühmteſten Wein-Gebürgen gewachſen iſt, ſolviret, und ſepariret, wird ſich es zeigen, daß der geringſte Theil darvon ein rechter, purer, geſunder und heilſamer Spiritus Vini, und Wein-Geiſt ſeyn wird, das übrige gröſte Theil aber wird nichts anders, als ein ſtinckendes Alaun- oder Schwefel-Waſſer ſeyn, deſſen Geruch (wie Medulla deſtillatoria in Prolegomenis II. Partis redet,) die Naſe ſchwerlich wird vertragen können.

Num. 8.

Noch mehrere Anzeigungen, wobey man rechten guten, geſunden Wein erkennen ſoll.

Am Geruch, wann er nicht ſtincket, ſondern wol riecht, dann ein ſolcher Wein nehret wohl, vermehret die Spiritus, und macht ein gut Geblüte. Ein ſtinckender Wein machet die Melancholiſche Spiritus, böß Geblüt, und erreget ein Haupt-Wehe, wegen der böſen Dünſte, die darinnen hinauf in das Haupt ſteigen.

2. Am Geſchmack, dann ein wohlſchmeckender

Wein nähret auch wohl, dieweilen er vom Magen begierlich und mit Freuden angenommen wird.

3. Am Glantz, dann daran kan man mercken, ob ein Wein ſubtil iſt oder nicht, dann wann er im Glaſe einen feinen Glantz oder Gegen-Schein von ſich giebet, ſo iſt der Wein ſubtil, und gibt auch feine ſubtile Spiritus.

4. An der Farbe, dann ein Wein muß ein ſchöne Farbe haben, und die kan man im Glaſe am allerbeſten vermercken, doch muß ſich das Glas auch nicht betrügen laſſen, dann ein Wein kan in einem Glaſe eine Farbe haben, im andern eine andere, darnach die Materie des Glaſes dick oder dünne iſt. Rothe Weine ſind magern Leuten ungeſund, dann die zehren wohl, weiſſe Weine ſind fetten Leuten gut, aus oberzehlten Urſachen. Ein ſchöner Wein, der eine gute Farbe hat, wird mit groſſer Luſt und Begierde getruncken, und wird leichtlich verdauet, und nähret wohl.

5. In der Stärck und Krafft, dann ſtarcke Weine ſind gute Weine, ſtarcke Weine erwärmen des Menſchen Leibe ſchnell, und vermehren die Spiritus, und ſteigen bald ins Haupt, und nähren gewaltig, doch ſollen diejenigen, ſo ein ſchwach Gehirn haben, ſolcher Weine ſich enthalten, es ſeye dann, daß ſie mit Waſſer vermiſchet werden, ſonſten würde ihnen von ſolchem Wein viel Dampff und Rauch ins Haupt ſteigen, und das Gehirn verletzen.

6. An der Kühlung, wann er fein friſch und kühl iſt, dann vom kühlen Wein ſingen die Harpffen-Brüder gerne, nicht vom warmen oder laulichten

Wein, dann warme Weine ſind ſubtile Weine, machen gerne truncken, ſchwächen die Nerven, und verletzen das Haupt, ſonderlich wo ſie nicht fein mäßig gebraucht oder genoſſen werden.

7. Am Springen, ſo er fein rauſchet, wann man ihn ins Glaß oder Becher ſchencket, und darnach mitten im Becher einen feinen ſubtilen Schaum gibet, der bald verſchwindet, und die Aromi fein über ſich ſpringen. Dann welcher Wein das nicht thut, der iſt gewiß kranck, und lang, oder wird es bald werden, ſonderlich, wann er einen Schaum mit groſſen Blaſen behält, die ſich an die Seiten des Glaſes legen, und lang daran hangen. Iſt aber ein ſolcher Wein nicht lang, ſo hat er doch gewiß einen Platz-Regen gehabt, es iſt viel Waſſer hinein kommen. Es muß aber auch recht eingeſchencket und eingegoſſen werden, nemlich ſchnell und plötzlich. Wie man ſagt: Cereviſiam lentè, Vinum repentè, das Bier ſoll man langſam, den Wein aber ſchnell einſchencken.

8. An der Klarheit, dann klare Weine ſind ſubtile Weine, und geben gute klare und ſubtile Spiritus, wie ein dicker Wein grobe dicke Spiritus giebet.

9. Am Alter muß er doch nicht gar zu alt ſeyn, wann ein Wein gar zu alt iſt, der iſt gleich wie eine Artzney, und gibt wenig Nahrung. Dann er iſt viel hitziger, dann er zuvor war, weil ihm die Bermen oder Hefen vielmehr entgangen ſeynd, dann den andern Weinen, die etwas jünger ſeyn, darum trocknet er den Leibe gar zu ſehr aus. Ein neuer Wein, der neulich noch Moſt geweſen, der macht

viel

viel trunckener, dann alter Wein, er bringet gerne ein Bauch-Fluß und die Cholicam, oder das Grimmen im Leibe, Syrach cap. 9. v. 15. Ein neuer Wein, ein neuer Freund, wird er alt werden, ſo wirſt du ihn mit Lieblichkeiten trincken.

10. Am Reiffen, wann die Trauben und Beeren, daraus der Wein gepreſſet, wohl reiffe worden ſind, dann daran iſt viel gelegen, wann ſie nicht reiffe worden ſind, ſo wird ein ſaurer, ſcharpffer, verſtopffender Wein daraus gemacht, der den Menſchen obſtruirt, daß er keine Evacuation in ſeinem gantzen Leibe haben und behalten kan. Darum kan ein ſolcher Wein einem Menſchen mehr ſchaden, dann ein Leib muß ſeine Stuhlgänge, und der Urin Ausgänge haben, ſonſten kan er in die Länge nicht währen, doch iſt er ſonſten den krancken Eingeweyden nicht geſund, man kan ihme aber ſeine verſtopffende Krafft nehmen, wann man ihn mit Waſſer temperiret. Alſo ſollen nun rechte natürliche Weine ſeyn, dann von denen reden wir jetzo, ſonderlich und vornemlich, wie ſie gut vom Stocke kommen, und nicht von gut gemachten Weinen, durch Kunſt und Behendigkeit.

Num. 12.

Wie man einen guten ſüſſen Wein bey der Preſſe machen ſoll, daß er Moſt bleibe, biß zur Wein-Leeſe übers Jahr.

Nimm ein zubereitetes Faß, ſo mit einem guten Einſchlage zugerichtet iſt, und vermache den

Trichter unten herum mit Töpffer-Doon, damit keine Lufft zum Spunde heraus kommen kan, aber in dem Trichter laſſe dir einen runden, groſſen Zapffen drehen, der recht in die Tille des Trichters paſſet, daß du damit gleichfalls den Trichter zuſtopffen kanſt, daß keine Lufft aus dem Faſſe gehen könne, hernach nimm häſelne Spåhne, und thue ſie in den Trichter, daß der Trichter gantz damit bedecket, und gleichſam gefüllet ſeye, der Trichter aber muß etwas groß und von Holtze mit einer kupffernen Tille ſeyn, darmit faſt eine gantze Barn-Kanne Moſt mit einem mal darein gehe, hernach geuß von dem klaren Preß-Moſte, allemahl eine Kanne voll in den Trichter, auf die häſelne Spähne, thue den Zapffen aus dem Trichter, ein wenig offen, daß der Moſt allmählich in das Faß einſchleiche, und nicht zu viel Lufft aus dem Faß gehe, und wann die eingegoſſene Kanne bald in das Faß gelauffen, muß die Tille wider dichte mit dem gemachten Zapffen zugemacht, und ſolcher Geſtalt continuiret werden, biß das Faß voll, alsdann geſchwinde den Trichter abgenommen, und das Faß dichte zugeſpundet, man kan auch wohl, damit man ſicher gehet, (abſonderlichen wann man den Moſt weit führen muß) den Spund mit Töpffer-Doon dichte verſchmieren, daß gar keine Lufft heraus kommen kan, und laſſe dieſes Faß alſo vierzehen Tage im Keller liegen, hernach nimmt man ein anders, mit den Einſchlag-Spåhnen friſch zugerichtetes Faß, und machets damit eben wieder, wie bey der Preſſe, und låſſet es abermaln vier Wochen liegen, alsdann zeucht man ihn nachmals, wie gemeldet,

meldet, ab, in ein zugerichtetes Faß; über ein Vierthel Jahr muß man dergleichen wieder thun, ſolcher Geſtalt kan man das gantze Jahr durch, biß wieder die Wein-Leeſe angetretten, Moſt haben, welcher ſo ſchön, hell und klar im Glaſe ſiehet, als der beſte Wein, iſt ein Stuck, ſo ſehr hoch zu äſtimiren.

Num. 13.

Einen andern ſüſſen Wein zu machen, ſo auch über ein Jahr beſtändig bleibet, ob gleich der Wein daſſelbe Jahre ſauer werde.

Man nehme den Wein oder Moſt von der Preſſe oder Kelter, und gieſſe ihn in ein groſſes Faß, und laſſe denſelben ſich ſetzen auf dem Boden, und hernach gieſſe man ihn durch häſelne Spähne in etliche Faſſe, dardurch wird er gereiniget, daß keine Unſauberkeit in ihm ſeye, die dem Wein ſchaden könne, mit dergleichen Wein kan man viel andere harte Weine ſüß und gut machen, wann man, nach eines jeden Gutduncken, etliche Maaſe von dem ſüſſen Weine in den andern groben Wein gieſſet. Es muß aber ſolches an kühlen Stätten geſchehen, ſo wird der andere grobe Wein davon milde, und wohl geſchmack, und hält von ſolcher Geſtalten den Wein mit aller Stärcke und Krafft ſüſſe, als ein Methe. Etliche nehmen den Moſt ſofort von der Kälter, thun ihn in ein zubereitetes Faß, verſpünden es wohl, und verpichen das Spund- und Zapf-Loch, hernach legen ſie es in ein flieſſendes Waſſer, daß

das

das Waſſer über das Faß gehet, laſſen es 14. Tage liegen, alsdann nehmen ſie es heraus, und bringen es in den zugehörigen kühlen Keller, ſolcher Wein ſolle auch ein gantzes Jahr ſüß verbleiben, welches ich mein Tage nicht probiret, weilen ich dafür halte, daß dieſes ein ungeſunder Wein seyn müſſe, will alſo hierzu keinem rathen, daß aber voriger beſchriebner Wein gut und geſund iſt, kan ich bezeugen, weilen es vielfältig verſuchet und bewähret iſt erfunden worden.

Etliche Stücke ungenützet Bley in den Moſt geleget, ſo bleibet er auch ſehr ſüſſe.

Den Moſt lang ſüß zu behalten, pflegen etliche auch eine Hand voll Saltz unter die Preſſe zu werffen, wann der Wein gepreſſet wird.

Num. 14.

Worzu dieſer ſüſſe Wein gut ſeye.

Mit den obigen gelehrten ſüſſen Weinen kan man alle grobe, ſaure und nichts taugende Weine gut und wohlgeſchmack machen, als nemlichen, man läſſet den Wein im letzten Vierthel des Hornungs ab, in ein ander mit Einſchlag darzu bereitetes Faß, und thut in einen Eymer ſauren Weins, zwo Maaß des ſüſſen Weins, er bleibet beſtändig und gut, verwirfft ſich auch nicht, und kan man ſolchen zubereiteten Wein alsdenn viel höher und theurer verkauffen, als unbereiteten. Solcher Geſtalten kan man viel Weine gut und wohlgeſchmack machen, allein dieſes muß darbey beobachtet werden,

den, daß man nicht mehr Wein damit ſüſſe mache, als man gedencket bald zu verloſen, oder auszuſchencken, die man aber lange, und über ein Jahr zu behalten gedencket, kan man allerdings nicht rathen, es ſeye dann, daß ſie offt in ein zubereitetes Gefäß abgezogen werden.

Num. 15.

Süſſen Wein zu machen.

Man nimmt den Wein ſo fort von der Preſſe, und thut ihn in einen Keſſel, läſſet ihn das dritte Theil einſieden, hernach thut man ihn in ein Faß, das zugerichtet iſt, ſo bleibet er ein gantzes Jahr ſüſſe.

Num. 16.

Noch eine andere Art, ſüſſe Weine zu machen.

Man nimmt im Herbſte, ſo bald der Wein geleeſen, und noch ſofort am ſelbigen Tag gekältert worden, ein Wein-Faß, worinnen bereits Wein geweſen, welches beſſer iſt als ein neues, brühet daſſelbige vorhero wohl aus, läſſets 2. oder 3. Tage voll Waſſer liegen; und wann nun der friſch gekälterte Wein ſolle darein gefüllet werden, ſo nimmt man vorhero ein gut Stuck Einſchlag, und brennet es darein, und geuſt ſchnell drey oder vier Kannen Moſt darauf, und ſchwencket es wacker durcheinander, hernach nimmt man wieder ein gut Stuck Einſchlag, thut das darauf brennen, und hernach wieder 3. oder 4. Kannen Moſt eingegoſſen, und

wacker

wacker durch ein ander geſchwencket/und muß man alſo mit dem Umſchwencken continuiren/ ſo lange man das Faß regen und bewegen kan. Hernach füllet man das Faß recht voll/ und thut den Spund darauf/ in acht Tagen auf das längſte muß man denſelben Wein oder Moſt ablaſſen/ und wieder mit dem Einſchlage und Umſchwencken/ wie vorhin/ verfahren/ über vier Wochen muß er abermalen ſolcher Geſtalten abgezogen und handthieret werden/ desgleichen hernachmahls in einem Viertheil Jahr wieder alſo. Nachdeme hat es nichts auf ſich/ wann man ihn wieder ablaſſen will; alleine das Einbrennen und Schwencken muß niemahlen darbey vergeſſen werden/ ſo hat man alsdann einen guten/ beſtändigen ſüſſen Wein.

Solle der Moſt nicht vergieren/ ſo nimmt man im Herbſt Wacholder-Beeren/ oder Beyfuß-Saamen/ Hopffen/ und Korn-Blühe jedweders beſonders in ein Tüchlein gethan/ und in den Moſt gehangen/ dieſes hält den Moſt/ daß er nicht gieret/ will er aber gieren/ ſo thut grünen Meer-Rettich oder Mören-Saamen darein/ſo verkehret er ſich nicht/ ſondern wird wohlſchmeckend und ſüſſer/ ſtärcket den Magen und das Haupt/ Kühe-Milch um den Spund inwendig herum gethan und geſchmieret/ verhält den Wein/ daß er nicht übergieret.

Num. 17.

Noch auf ein andere Art ſüſſe Weine zu machen, wie Malvaſier.

Man nimmt am ſelbigen Tage/ da der Wein ge-

kältert worden/zu einem halben Fuder fünff Maaß ſüſſer Milch/ſo Morgens gemolcken / ein halb Pf. Aniß / 2. Pfund Krafft-Meel / und füllet ein Faß mit Moſte/nimmt ſo fort das Krafft-Meel/machet es mit friſchem hellen Waſſer in ein Züberlein / wie ein Müßlein / darnach geuſt man die friſch-gemolckene Milch darzu / und rühret mit einem Beſem wohl durch einander / nimmt darnach dieſes alles/ thut es in den Wein/ſchlägt es wohl im Faſſe durcheinander / mit einem durchlöcherten Rühr-Scheide/ und wann es oben heraus laufft / ſo zapffet man unten etwas heraus/ und füllet es oben wieder hinein / und rühret es eine gute Weile durch einander/ füllet das Faß / biß auf ein halb Maaß ohngefehr voll/darnach mit einer halben Maaß Waſſer gäntzlich voll / hernach bohret man bey dem Zapffen ein klein Zapff-Löchlein / und thut dann ein Zäpfflein hinein/daraus läſſet man über einer halben Stund eine halbe Maaß des trüben Weins / und geuſt es in ein ander Faß / deſſelbigen Tages muß man es dreymahlen heraus laſſen / und allezeit mit friſchen Brunnen-Waſſer zufüllen / ſo wird der Wein lauter und ſchön darnach/des andern Tages zihet man den Wein ab/ auf ein ander kleines Wein-Faß/mit einem zugerichteten Wein-Einſchlag / das Faß ſeye grün oder dürr / und vorhero 3. oder 4. Tage voll Waſſer gelegen / und nimmt ein wenig Wall-Wurtzel vor 4. Pfenning/ Zimmet/ 2. Loth weiſſen Zucker/und für einen Pfenning Reis/dieſes zuſammen geſtoſſen in ein Säcklein gethan / darein gehencket/darnach das Faß zugeſpündet/ u. vierzehen Tage liegen laſſen/ ſo wird der Wein wie ein Malvaſier.

vaſier. Will man ſolchen Wein liegen laſſen/ſo bereitet man ein Faß mit einem guten Einſchlag/ und ziehet am letzten Tage des Hornungs den Wein in das zubereitete Faß/ ſo hat man einen guten/ beſtändigen Wein/ der nicht zähe oder ſeyger wird/ und kan man an gemeldtem Tage/ mit dieſem einen halben Ohme andern Wein ſüſſe machen/der eben daſſelbige Geld gelten mag.

Num. 18.

Aus dem Moſt einen Wein zu machen, wie den Italiäniſchen.

Man nimmt 8. Loth feine Zimmet.
6. Loth Negelein.
1. Loth Muſcaten-Nüß.
1. Loth Pariß-Körner und 1. Loth Cordamömlein.
ein halb Loth Galgant.
Anderthalb Loth Zittwer.
2. Quint Cubeben.
2. Quint langen Pfeffer.

Dieſes alles gröblicht zerſtoſſen/ und in ein Säcklein gethan/und in den Moſt gehangen/und darmit verjähren laſſen/ bis es klar wird/ alsdann kan man denſelben anſtecken/ wann man will/ er dauret ſehr lange/ die Materien können allezeit darinnen gelaſſen werden.

Num. 19.

Noch auf eine andere Art, gut und ſüſſe Weine zu machen.

Man ſammlet der ſchönſten Fränckiſchen Trauben / und läſſet dieſelbigen alle von dem Stiele abſtreiffen/thut ſolche in ein eng Gefäſſe/damit nichts unreines darzu komme / läſſet dieſe abgeſtreiffte Beeren fein ſauber tretten / nehmt dieſen getrettenen Moſt / und thut ihn in ein mit Einſchlag bereitetes Fäßlein/und thut darmit/wie ſchon offt angezeiget / will man ihn aber verjähren laſſen / ſo hänget man zerſchnittene und an einen Faden zuſammen gewiegene Borſtörffer-Aepffel darein / und läſſet ihn ſolcher Geſtalten gelinde verjähren / und wann die Aepffel Krafft-loß / müſſen andere darein gehangen werden / biß er gantz verjohren / nachdeme er nun gantz verjohren / und noch etwas unrein iſt / ſo nimmt man hernach etwas Galgant / 2. Loth Zucker / 1. Loth Zimmet-Rinden / 1. Loth Muſcaten-Blumen / zerſtöſt es etwas gröblicht in einem Mörſel / nimmt hernach ein Säcklein / und thut die zerſtoſſene Materie darein / und läſſet es in einem verglaſurten Topffe/von obigem Wein wohl kochen/hernach kalt werden/und in das Faß Wein gethan / und das Säcklein mit den Materien zugleich darein gehangen / und feſt zugeſpündet / über 3. Tage kan man das Säcklein einmahlen in das Faß ausdrucken / und hernach wieder in das Faß hängen / den Wein wieder feſt zuſpünden und liegen laſſen / es wird ein delicater und geſunder Wein / iſt offt probirt.

Num. 20.

Wie man den Wein bereiten und gar wohl verwahren kan.

Wann der Wein anfähet zu jähren / ſo ſtoſſet eine Hand voll oder etliche Wachholder-Späne darein / oder hänget Hopffen-Blühe / oder Blumen in einem Säcklein mitten in das Faß / oder Bücken-Saamen / Fœnum Græcum, Myrrhen / Aloes / Beyfuß-Saamen / Spicanardi / oder gedörrte Korn-Blüh / welches man unter dieſen Stucken will hinein hängen / dann ſie ſind alle gut / wann nun der Wein verjohren hat / nimmt man es wieder heraus / dergeſtalten behält ſich der Wein bey ſeiner Farb und Krafft biß an ſein Ende.

Num. 21.

Wie man Moſt in Wein bringen ſoll.

Wann der Moſt noch jähret und warm iſt / ſo gieſſet man darein ein Eymer voll ſüſſen Moſtes / oder zween / darnach das Faß groß iſt / ſo beginnet der Wein nochmals zu jähren / als vor / und wann ſich der Moſt geſetzet / ſo gieſſet man ſo viel darein / als vor / und thut das 3. oder 4. mal / ſo wird der Wein ſtarck und gut. Probatum eſt.

Num. 22.

So ein Wein nicht jähren will.

So nimmt man nur von derjenigen Erden /

darinnen der Wein gewachſen iſt/ und wirffet es in das Faß/ ſo wird er zu Hande jähren.

Num. 23.

Wein ſehr jährend zu machen.

Man nimmt drey oder vier ſaure Aepffel und ſchneidet die darein/ und wann die ihren Geſchmack verlohren/ ſo thut man abermalen ſo viel darein/ hält darmit an/ biß er wohl jährend wird/ ſo wird alsdann ſolcher Wein friſch und gut.

Num. 24.

Wann der Wein allzuſehr jähren will.

Wann ſich der Moſt im Herbſt allzuſehr mit Jähren übet/ und ſich nicht ſetzet/ ſo hänge man nur ein wenig Käß darein/ er wird bald ſtille werden.

Num. 25.

Zu machen/ daß der Moſt nicht jähret.

So nimmt man eine Hand voll Saltz/ wirfft es in die Kälter/ ehe man die Trauben darein ſchüttet/ ſo jähret hernach der Wein/ ſo von demſelben gekältert wird/ nicht/ ſondern bleibet ſüß/ ſo lange er währet.

Num. 26.

Daß der Wein nicht jähre.

Wann man dem Wein das Jähren verwehren will/ es ſeye am Geläger/ oder in dem Faß/ ſo wirfft man nur ein wenig Käß darein.

Num.

Num. 27.

Den Moſt ſchön klar zu machen.

So nimmt man zu einer jeden Ohme Weins / 1. Pfund Hönig / läſſet denſelben mit ein wenig Moſt ſieden / ſchaumet ihn wohl / und ſchüttet ihn alſo in das Faß / ſo wird der Moſt ſchön klar / in wenig Tagen.

Num. 28.

Daß ſich der Moſt reinige und lauter werde.

So man begehret / daß ſich der Moſt bald reinigen und lauter werden ſolle / ſo gieſſe man nur in eine Ohme Weins ohngefehr einen Becher voll Wein-Eſſigs / ſo wird der Wein gleich innerhalb 3. Tagen rein und lauter.

Num. 29.

Zu verhüten, daß der Moſt im Jähren nicht auslauffe.

Wann man will / daß der Moſt im Faß nicht ſolle über ſich jähren / ſo kan man nur einen Krantz aus Poley / Frauen-Müntz und Wohlgemuth gemacht / über den Spund legen.

Oder man ſolle den Rand des Spundes inwendig mit Käß- oder Kühe-Miſt beſchmieren / oder ein Stücklein Käß in das Faß werffen / dann der Käß behält die übrige groſſe Hitz inwendig darinnen.

Num. 30.

Wann ſich jemand beförchtet, ſein Wein wolle verderben.

Wer ſich deſſen beſorget ſein Wein möchte aufſtoſſen, oder verderben, der nehme Roßmarin-Blätter, von den Stengeln abgeſtrupffet, und werffe ſie in das Faß, ſie erhalten den Wein vor allen Schaden, nebens deme, daß ſie ihme auch einen lieblichen Geſchmack machen, dieſes mag man auch thun, wann der Wein ſchon anfangen will zu verderben.

Num. 31.

Wann der Wein nach dem Faße ſchmecket.

Wann der Wein übel nach dem Faße riechet, und ſchmecket, ſo nimmt man nur eine Quitten, ſchneidet ſelbige Creutzweiß, aber nicht durchaus, ſondern daß ſie noch beyſammen bleibet, bindet einen Faden darumb, und hänget es alſo in das Faß, läſſet ſie darinn liegen, daß ſie den Wein nicht anrühre, ſo ziehet ſie den Schimmel, oder üblen Geſchmack an ſich.

NB. So das Faß aber groß, müſſen der Quitten etliche, und je gröſſer das Stuck oder Faß, je mehr Quitten ſeyn.

Num. 32.

Auf andere Art.

Oder man nimmt an der Zahl 10. oder 12. Neſpeln, ſchnüret ſolche an einen gewächſeten Faden, henget es in das Faß, ſo ziehen ſie allen Schim-

mel

mel und loſen Geſchmack aus dem Wein an ſich Probatum eſt.

Num. 33.

Die Weine zu verbeſſern.

Man nimmt ein viertel Pf. Gewürtz-Nägelein / oder mehr / darnach das Faß groß iſt / ſtöſſet ſie gröblicht zu Pulver / thut ſie in ein reines weiſſes Säcklein / legt es in einen Malvaſier oder Brandwein / thut es hernacher miteinander in den Wein / den man verbeſſern will / und läſſet es 8. Tage lang alſo darinnen.

Num. 34.

Auf andere Art.

Man muß den Preß-Moſt / in ein groſſes Faß gieſſen / und ſich ſetzen / hernach aber abziehen laſſen / darmit das Geläger auf dem Boden bleibe / darum muß es einer Spannen hoche / oder mehr / ober dem Boden angezapffet werden / dieſen muß man hernach durch häßline Spähne gieſſen / in 2. oder mehr Faß / darvon wird nun der Wein gereiniget / und von aller Unſauberkeit entlediget / mit dieſem Wein kan man viel andere Faß gut machen / es behält den Wein in aller ſeiner Krafft und Stärcke.

Num. 35.

Noch anderſt.

Man nimmt auf ein fünff viertel-eymeriges Faß / 1. Loth / und 1. Quint. guten Einſchlag / verbrennt ihn in dem Fäßlein / und verbindet es wohl / darmit kein Dunſt darvon komme / hernach füllet man das Fäßlein mit gutem Moſt / der erſt

von der Preſſe kommet / den Tröchter unten / dardurch der Moſt rinnet / muß man wohl mit Hadern verſtopffen / damit / weilen der Moſt in das Fäßlein flieſſet / kein Dampf nicht heraus möge / wann nun das Fäßlein voll iſt / ſo verbailt man es alſobalden / legt es auf den Ganter / und ſpreitzet es mit einer ſtarcken Stangen oben an / ſonſten möchte das Bail heraus geſtoſſen werden / verwahrt auch beyde Böden wohl mit ſtarcken Spaten / und das Fäßlein muß vorhero auch ſtarck und feſt angebunden ſeyn / alſo muß man den Moſt 12. Wochen ſtehen laſſen / hernach nimmt man ein anders eymeriges Fäßlein / das auch ſo ſtarck iſt / giebt ihme ein halbes Loth Einſchlag / läſſet den Moſt auf vorige Art und Weiſe hinein / verwahret und verbailet es wohl / daß kein Dunſt heraus mag; dieſen Wein kan man an ſtatt eines Zuckers gebrauchen.

Num. 36.

Wohlgeſchmacken Wein zu machen.

Man nimmt auf ein halb-fuderiges Faß mit Wein / weißen Ingwer und langen Pfeffer / jedes 2. Loth / Muſcaten-Nuß / Nägelein / Calmuß / jedes 1. Loth / zerſchneidet ſolche erſtlichen klein / und zerſtöſſet es hernach in einem Mörſel / macht alsdann ein ſauberes Säcklein / thut dieſe Materi darein / bindet es mit einer Schnur feſt zu / legt dieſes Säcklein in ein neues Glaß / gieſt guten Spiritum Vini darauf / daß ſolcher über das Säcklein gehe / verbindet das Glaß wohl / daß es nicht möge ausrauchen / läſſet es alſo 3. Tag und Nacht ſtehen /

darnach bindet man das Säcklein an eine lange Schnur / hänget es in das Faß / daß es eine quere Hand hoch von dem Boden ſeye / hefftet die Schnur oben an / daß man ſie hernach wieder heraus ziehen möge / ſpündet alsdann das Faß feſte zu / zwey Tag und Nacht / ſo gewinnet der Wein einen guten Geſchmack / ziehet hernach das Säcklein wieder heraus / und drucket es / daß es wohl ausflieſe. Dann kan man ſolchen Wein koſten / wann er genug riechet / mag man das Säcklein wieder in Brandwein / wie vorhin / legen / und in ein anderes Faß thun / oder wann es nicht genug / wieder in das vorige Faß hinein hängen.

Num. 37.

Vernacer-Wein zu machen.

So muß man / den von der Preſſe lauffenden Moſt / durch einen dreyfachen Sack / von weiſſem Müller-Tuch / 2. oder 3. mahlen durchlauffen laſſen in ein Faß / ſo iſt er ſüß wie der Vernacer.

Theils nehmen nur einen Sack / laſſen aber den Preß-Moſt deſto öffter durchlauffen / will man viel haben / muß man deſto mehr Säcke haben / ſie in Laitern aufhängen / Bodingen und Schäffer unterſetzen / und alſo durch die Säcke den Moſt lauffen laſſen; Er läſſet ſich aber nicht lang halten / und muß den Winter durch / je eher je beſſer ausgetruncken werden / ſonſten wird er ſauer.

Num. 38.

Wein zu erhalten, und wohlriechend zu machen.

Die Spanier thun in ihren Wein ein leinenes Bündelein voll Baumwoll / ſo groß als ein Haſel-Nuß/darinn etliche Gran Biſam und Ambra ſind. Oder ſo man in einen Moſt/ein ſauber leinen Säcklein / mit Baſilien-Kraut hänget / ſo ſolle er einen edlen Geſchmack darvon überkommen.

Zu Bologna ſolle der Gebrauch ſeyn/daß man um Weyhnachten / aus allen Fäſſern ein Gläßlein voll Wein hebt / und ſolches zwey Tage auf dem Faß/ in dem Glaſe ſtehen läſſet/hält er nun die Farbe/ſo hat er nichts vonnöthen/ändert er aber ſolche/ ſo iſt zu beförchten/ daß er auf künfftigen Sommer alſo ſeyn möchte/ dahero mit ihm wegzutrachten.

Num. 39.

Den Wein ſtarck zu erhalten.

So man nimmt 1. Loth Weyhrauch/ und ſo viel rother Myrrhen/macht es zu Pulver/ und thut ſolches in ein Säcklein in den Wein/ſo bleibet er ſtarck und gut.

Num. 40.

Dem Wein einen guten Geſchmack zu geben.

Man nimmt Baldrian und Benedicten-Wurtz/ hänget es mit einander in den Wein/ſo bekommt er einen guten Geſchmack.

Oder

Oder / wenn der Wein gieret / ſo thut man ein wenig Hopffen in ein Säcklein / und hänget es in das Faß / ſo wird er ſchön / und wird nicht leichtlich zähe.

Num. 41.

Noch anderſt.

Man hänget ungedroſchene Gerſten mit den Aehren in einem leinenen Tüchlein in das Faß / ſo wird der Wein auch gut und wolgeſchmack davon.

Num. 42.

Den Moſt lange Zeit ſüß zu erhalten.

Der Moſt wird ſüſſe erhalten / wann man einen Hering an einen Faden bindet / und alſo in das Faß hänget; oder geröſtet Brod / oder einen Schaafkäß / oder etliche Stück Bley / oder mit Wein geſtoſſenen Senff / hinein wirffet.

Num. 43.

Daß der Moſt im Jähren nicht übergehe.

Der Moſt ſolle im Jähren nicht übergehen / wann man Poley oder Calaminthám in Büſchel gebunden auf den Spund leget / oder inwendig an dem Spunde ein wenig mit Küh-Käſe beſchmieret.

Num. 44.

Daß der Donner dem Wein nicht ſchade.

So ſolle man nur Eiſen auf den Spunde legen.

Num. 45.

Noch anderſt.

In den groſſen Schiffen / die über Meer fahren /

ren / wird der Wein alſo gekühlet / daß ſie die Flaſchen und Geſchirr / darinnen der Wein iſt / zu Nachts an den Maſtbaum hencken / und ſobalden es zu tagen anfänget / herab nehmen / und in viel Röcke und Mäntel wickeln / und alſo in einen dunckeln ſchattichten Ort bis zur Nacht hinſetzen.

Num. 46.

Guten ſtarcken Wein zu machen.

Wann der Moſt gut iſt / ſo gieſſet man einen Eymer ſüſſen Moſt in ein Fuder Wein / ſo beginnet er zu gieren / wann ſich der Moſt ſetzet / ſo gieſſet man abermalen ſo viel hinein / thut ſolches drey oder vier malen / ſo wird der Wein gut und ſtarck.

Num. 47.

Sehr ſtarcken / guten und wohlgeſchmacken Wein zu machen.

Man nimmt zu einem Faß Wein / von 25. Eyern das Weiſſe / das zerſchläget man gar wol / daß ſie dünne werden als Waſſer / nimmt alsdann 8. Seydel Milch / die gieſt man daran / klopffet und rühret es wol durcheinander / hernach thut man Zimmet-Rinden / Nägelein und Jngwer klein gerieben / jedes ein Loth darunter / gieſt es durch einen Triechter ins Faß / zu dem Spund hinein / und rühret den Wein durch den Spund mit einem Rührſcheide / läſſet ihn etliche Tage ruhen / ſo wird er gut und wolgeſchmack.

Num. 48.

Den Moſt bald lauter zu machen.

Man nimmt eine gute Hand voll Saltz / thut es in eine ſaubere Pfann / hält ſie über das Feuer / macht

macht das Saltz heiß/ rühret es gar wol / und thut das Saltz in ein Fuder Weins / das anhebt zu jähren/ füllt das Faß gar wol, daß es überlauffet / ſo wird der Wein in 12. Tagen läuter und ſchön.

Num. 49.

Daß ſich der Wein bald läutere.

Daß ſich der Wein bald läutere / muß man keine / der Geſundheit nachtheilige Sachen darzu gebrauchen / wie die Wirthe zu thun pflegen / als: Alaun / Leim/ Kalch/ Marmel-Staub/ Pech/ und dergleichen / man kan ſie aber auf pechene Scheitter/ſo von friſchen Aeſten abgehobelt ſind/abziehen/ die müſſen vorhero in einem Keſſel klares Waſſer/ eine gute Stunde lang ſieden / damit ihnen der Wald-Geſchmack benommen werde. Darnach trocknet man es an der Sonnen / oder im Back-Ofen / darvon muß ein Faß über die Helffte angefüllt/hernach der Moſt darauf gegoſſen / doch nicht gantz voll gemachet werden / ſo läutert ſich der Wein in vier und zwantzig Stunden.

Num. 50.

Eine heimliche verlangende Kunſt zu dem Wein.

Man nimmt den Moſt von der Preſſe / gieſt ihn in ein groſſes Faß / und läſſet ihn ſetzen / zapfft ihn hernach ab/daß der Unrath auf dem Boden bleibet/ (darum muß man das Faß eine gute Spanne oberhalb des Bodens anfaſſen) thut häſilıne Scheitter in ein anderes Faß / und gieſſet den abgelaſſenen Moſt darein/ dardurch wird er alſo gereiniget/daß er keine Unſäubrigkeit in ſich hält / die ihme ſchaden könte.

könte. Mit dieſem Wein mag man viel Weine gut machen / nach ſelbſt Geduncken / er wird mild und wolgeſchmack / man muß ihn aber in einem guten kalten Keller erhalten / bleibt ſüß und ſtarck wie ein Meth.

Num. 51.

Daß der Moſt bald lauter werde.

Wann der Moſt beginnet zu jähren / ſo muß man Meer-Rettig-Saamen darein thun / ſo verkehret ſich der Wein nicht / ſondern riechet und ſchmecket wol / wird auch ſüß / und ſtärcket Magen und Hertz.

Num. 52.

Auf andere Art.

Wann man auf ein Faß Moſt / eine halbe Maaß oder ein Seydel guten Spiritum Vini geuſt / der da gut und ſtarck iſt / ſo wird der Wein davon ſtarck und währhafftig.

Num. 53.

Noch auf andere Art guten Moſt zu machen.

Wann der Moſt noch in der Gier iſt / und beginnet abzunehmen / und noch warm iſt / ſo gieſſe abermalen Moſt darein / der erſt von der Preſſe kommet / und thue das drey oder viermalen / thue darzu ein wenig geſtoſſenen Weinſtein / nach Geduncken / laſſe es alſo mit einander jähren / und nicht übergehen / ſo wird der Wein ſtarck und gut.

Num.

Num. 54.

Eine ſecrete Kunſt, guten ſüſſen Wein zu machen.

Auf den Tage, ſo der Wein geleeſen iſt, ſolle man guten Spahn oder Einſchlag nehmen, und in ein Karren-Faß an Drat hängen, und im Faß wol verſpünden, daß der Rauch nicht heraus gehe. Darnach füllet man das Faß mit Moſt, und vermachet den Driechter, daß der Rauch im Faß bleibe, wann das Faß voll iſt, ſo verſpündet man es wol, es thut dem Faß keinen Schaden. Auf den zwölfften Tag ſticht man das Faß an, ſiehet ob der Moſt ſchön lauter ſeye, iſt er nicht ſchön genug, ſo läſſet man ihn noch vier Tage liegen, bis er lauter wird, und am zehenden Tage nimmt man ein ander Faß, das ſchön ſauber bereit ſeye, und brennt einen halben Spahn oder Einſchlag darein, und läſſet den vorbehaltenen Moſt darein ab, nimmt darnach Veil-Wurtz, Galgant, Anis, Zimmet-Rinden jedes für drey Pfennig, Zucker für vier Pfennig oder mehr, ſtöſſet es unter einander, miſcht es wol, und thut es in ein leinen Säcklein, thut ein Steinlein darzu, das es auf die Mitte ins Faß hange, läſſet es 15. Tage hangen, ſo wird der Wein köſtlich und gut. Dieſen Wein ſolle man vor Weynachten ablaſſen, und auf einen halben Spahn einbrennen, auf Faßnacht wieder auf gleiche Weiſe. Wann man den Wein vermiſchen will, ſo thut man eine Ohme deſſen, in ein Karren-Faß, ſo wird der Wein gantz ſüß, und wird ein Fuder um etliche Thaler beſſer. Probatum eſt.

Num. 55.

Einen ſüß und wohlgeſchmackten Wein, wie Malvaſier, zu machen.

Auf den Tage/ da der Wein geleſen iſt/ ſo beſtellet man / zu einen Karren-Faß / vier Maaß ſüſſer Milch / die gantz rein abgenommen ſeye / nimmt dann ein halb Pfund Krafft-Mehl/ zerrühret es mit Milch/ wie einen Brey/ und gieſſet die überige Milch darunter / bereitet und rühret es wol / und wann der Moſt ins Faß kommet / ſo gieſſet man beſagte Materi darein/ rühret es wol mit einen Haacken/ läſſet das Faß leer auf eine halbe Maaß / füllet es mit friſchem Waſſer zu / darnach über eine Stunde / ſticht man das Faß am Boden an / läſſet wieder eine halbe Maaß daraus/ und füllet es mit Waſſer zu/ das muß des Tages drey oder viermalen geſchehen. Von dieſer Kunſt wird der Wein lauter / am andern Tage läſſet man ein Faß bereiten / brennet einen Spahn darein / einer Spannen lang/ und vier Finger breit / verwahret das Faß/ daß der Rauch darinen bleibet. Dieſes Faß ſoll kleiner ſeyn/ als das erſte / damit es mit dem lautern Wein gefüllet werde / und die Hefen heraus bleibe. Wann das Faß bereitet / ſo füllet man es mit Kühlen gar voll/ thut die Hefen in einen andern Wein/ ſo behält er ſeine Farbe. Hernach nimmt man Veil Wurtzel/ Galgant/ Anis/ Zimmet-Rinden und Zucker/ bereitet es/ wie im vorhergehenden gemeldet/ und hänget es mit einem Steinlein in die Mitten des Faſſes/ läſſet es vierzehn Tage lang darinnen hängen/ und läſſet den Wein vor Weynachten ab / und vor

Faßnacht auf halben Span. Wann man nun dieſen Wein alſo gantz laſſen will / ſo wird einem eine Maaß ſo viel gelten / als ſonſten zwey / will man ihu aber unter andern vermiſchen ſo thut man deſſen bey zwantzig Maaſen unter ein Fuder / es koſtet gerne ein baar oder drey Reichsthaler mehr.

Num. 56.

Guten ſüſſen Wein zu machen, der ſüſſer dann der Moſt ſelbſt, darzu ſchön, lauter und klar.

Man muß auf einen Tage / zu Leeſe-Zeit / ſo viel Leeſer beſtellen / daß man die Trauben alle ableeſen kan / die ſolle man alſo unzerknötſcht hineinführen/ und denſelben Abend noch aufſchütten und kältern laſſen / oder wenigſt folgenden Morgen gar früh. Darnach ſo die Träubel zertretten und gekältert/ ſolle ein Faß trocken bereitet ſeyn / darein kan man ein halb Quart guten Brandwein ſchütten / das Faß wol zuſpünden / und hin und her wälgern/ darnach auf den Boden ſetzen/ und es an ein kühles Ort legen. Dann nimmt man ein Loth Entzian / 1. Loth Negelein / ein halb Loth Zimmet-Rinden / ſtöſſet alles zuſammen klein in einen Mörſel / mit 2. Loth Kandelzucker / auch ſo viel überzogenen Anis / dieſes alles unter einander in ein ledig gereinigt Faß / auf die bloſſen Trauben / geworffen / ſamt einer Hand voll St. Johannis-Kraut. Darnach ziehet man den Wein in das Faß / läſſet es auf einer quer Hand ledig/ bedecket den Spund mit einem Stein/ läſſet es alſo liegen ungefüllet/ einen gantzen Monat/ darnach füllet man es mit einem lautern

Wein zu/ der recht verjohren ſeye / ſo wird er wohl gefärbt / lauter/ klar/ ſüß/ wolgeſchmack und däuig. Probatum eſt.

Num. 4.

Wie man den Wein ſo ſüß behalten ſolle, als er von den Reben kommet.

Ehe der Wein anfähet zu jähren/ ſo nimmt man eine Hand voll Senff-Mehls / thut es in das Faß/ mit einem Stecken wol unter einander geſchlagen auf eine halbe Stunde / ſo bleibet der Wein allzeit ſüß. Probatum eſt.

Num. 7.

Guten Wein im Moſten zu machen.

Wann der Moſt die Unreinigkeit immer auswirfft / ſo nimmt man guten ſtarcken / gebrannten Wein/ und gieſſet ihn in den Wein/ ſo wird er darnach gut/ wann ſeine Zeit ausgelegt/ darnach möget ihr ihn/ ſo lang ihr wollt/ behalten.

Num. 59.

Eine andere Kunſt, wie man guten Wein im Moſten ſolle machen.

Wann der Moſt im Jähren iſt/ als wenn er beginnet abzunehmen / und doch von dem Jähren noch warm iſt / ſo gieſſet man den Moſt darein / der

der erſt von der Kelter oder Trotten kommet / und darzu geſtoſſenen Weinſtein / nach Beduncken / und låſſet es unter einander jåhren / wann ſich das geſetzet / ſo thut man ihme wieder alſo / und das viermalen / låſſet das Faß nicht übergehen von dem jåhren / ſo wird der Wein gut und ſtarck / darzu ſůß und dåuig.

Num. 60.

Wann der Moſt nicht jåhren ſolle, darmit er ſůß bleibet.

Nehmet vier oder fůnff Aepffel / die da ſůß und gut ſind / ſchneidet die entzwey / thut die Kern heraus / hånget die zerſchnittene Aepffel in den Wein / wann dieſe ihre Krafft verlohren / ſo thut man abermalen ſo viel darein / hålt darmit an / ſo lang der Moſt jåhret / dann ſo nimmt man ſie wieder heraus / ſo wird der Wein delicat und gut. Oder machet einen Krantz / von Poley oder Balſam-Kraut / (Nepta genannt) oder von Toſten um den Spund / aber fůllet ſie nicht voll / låſſet es einer Spannen oder zwo ledig liegen / ſo jåhren ſie unter ſich / und bleiben ſůß.

Num. 61.

Zu machen, daß der Moſt nicht jåhre.

Wollet ihr dem Wein das Jåhren verwehren / es ſeye im Gelåger / oder im Fůhren / ſo werffet nur ein wenig Kåß darein.

Num. 62.

Den Moſt klar zu machen.

Man nimmt zu einer jeden Ohm Wein / ein Pfund Hönig / läſſet denſelbigen mit ein wenig Moſt ſieden / ſchäumet ihn wol und ſchüttet ihn alſo in das Faß / ſo wird der Moſt klar in wenig Tagen.

Num. 63.

Daß ſich der Moſt reinige und lauter werde.

So man begehret / daß ſich der Moſt bald reinigen und lauter werden ſolle / ſo gieſſe man in eine Ohme Weins / ohngefehr einen Becher voll Wein-Eßig / ſo wird der Wein gleich innerhalb drey Tagen rein und lauter.

Num. 64.

Zu machen, daß der Wein nicht jähre.

Wollet ihr dem Wein das Jähren verwehren / es ſeye am Geläger / oder im Führen / ſo werffet nur ein wenig Käß darein.

Num. 65.

Ein anders, daß der Wein nicht jähre.

Nehmet eine Hand voll Saltz / und werffet es in die Kellter / ehe man die Trauben darein ſchüttet / ſo jähret der Wein / ſo von denſelbigen gekeltert wird / hernach nicht / ſondern bleibet ſüß / ſo lang er währet.

Num.

Num 66.

Wein ſehr jährend zu machen.

Nehmet drey oder vier ſaure Aepffel / ſchneidet die darein / und wann dieſe ihren Geſchmack verlohren / ſo thut man abermalen ſo viel darein / hält damit an / biß er wol jährend wird / ſo wird alsdann ſolcher Wein friſch und gut.

Num. 67.

Wann der Wein allzuſehr jähren will.

Wann ſich der Moſt im Herbſt allzuſehr mit jähren übet / und ſich nicht ſetzen will / ſo hencke man nur ein wenig Käß darein / er wird darauf bald ſtille werden.

Num. 68.

Ein ungemeines Secretum, guten Wein im Moſt zu machen, der da ſtets gut / ſüß / friſch und unverkehrt bleibet / und nimmermehr ſauer wird.

Man muß / ſo der Moſt im Jähren iſt / und den Unflath auswirffet / des beſten / aus guten Spaniſchen Wein diſtillirten / und auf das höchſte rectificirten Spiritus Vini, auf einen Eymer eine halbe Maaß gieſſen / ſo wird er davon ſehr gut werden / wann er ſeine Zeit ausliegen thut / der bleibet dann ſtets bey ſeinen Kräfften / ſüß und wohlgeſchmack / ſtöſſet nicht ab / und wird nimmermehr ſauer.

Num. 69.

Den allergeringſten Wein ſehr ſtarck zu machen.

Wann man in ein Fuder dergleichen Weins/ein baar Eymer des beſten ſüſſeſten Moſtes gieſſet/und ſolchen Wein von neuen wieder jähren läſſet; ſo ſich nun der Moſt geſetzet/ ſo muß man dermalen ſo viel wieder darein gieſſen/ und von neuen jähren laſſen/ ſo nun ſolches einmalen drey oder vier wiederhohlet/ ſo wird man mit Verwunderung einen köſtlichen ſtarcken Wein überkommen.

Num. 70.

Guten Malvaſier zu machen.

Man nimmt Paris-Körner/ Cardomömlein/ Cubeben/eines jeden ein Loth/Paradiß-Holtz/Galgant/Zittwer/ Muſcaten und Muſcatenblumen/ jedes ein halb Loth/ Zimmet/ Negelein/ jedes ein und ein viertel Loth/ weiſſen Kandelzucker 8. Loth/ vermiſcht alles wol geſtoſſen untereinander/thut es in ein von harten Holtz gemachtes Gefäſſe/ gieſt darauf des beſten Spiritus Vini, von Spaniſchen Wein/verſchlieſſet es mit einem gehabenen Deckel/ läſſet es ein baar Tage alſo ſtehen/ dann thut man beſagte Species mit zinnern Kugeln in ein leinen länglichtes Säcklein/ und hänget ſolches an einen langen Faden auf 5. oder 6. Tage lang in ein Faß Wein/ das juſt in die Mitten des Weins komme/ dann nimmt man es wieder heraus/ ſo bekommet man einen Wein/ der dem natürlichen Malvaſier am Geſchmack nicht viel bevor läſſet.

Num. 71.

Einen Griechiſchen Wein zu machen.

So muß man auf ein Fuder guten Weins weiſſen Ingwer / Galgant-Wurtzel und Zitwer / jedes ein halb Pfund / Cordamömlein / Pariß-Körner / Zimmet / Negelein und Muſcaten-Blüh / eines jeden 8. Loth nehmen / alles gröblicht zerſtoſſen / in ein leinen Säcklein thun / und dergeſtalten in den Wein hängen / daß es juſt in die Mitten des Faſſes komme / dann muß man ſolchen Wein 8. Tage lang wohl verwahret liegen laſſen / dann kan man ſolchen anzapffen / ſo wird man einen Wein haben / der natürlich wie ein Griechiſcher Wein ſchmecken wird.

Num. 72.

Rheiniſchen Wein zu machen.

Man nimmt des feineſten und beſten Süß-Holtz-Safftes 1. Loth / friſchen Anis / Muſcaten-Blüh / Cordamömlein / Zimmet / Negelein jedes 2. Quintlein / feinen Zucker 2. Loth / ſtöſſet alles gröblicht untereinander / und hänget es in einem Säcklein in den Wein.

Num. 73.

Guten Francken-Wein zu machen.

So hänget man in ein Fuder Wein in einem

reinen Säcklein / mit gläſernen oder zinnernen Kugeln.

Der feinſten Zimmet 20. Loth.
Cordamömlein 6. Loth.
Muſcaten-Blüh 3. Loth.
Coriander 2. Loth.
roth Kanden-Zucker anderthalb Pfund.
gefeylt Hirſch-Horn ein halb Pfund.

So erlanget man in acht oder 10. Tagen einen kräfftigen guten und geſunden Wein.

Num. 74.

Einen fürtrefflichen Wein bey der Preſſe zu machen.

Man nimmt auf ein wohl-zubereitetes Faß von 5. Eymern ein Dritthel der allerbeſten friſch abgeſchnittener Fränckiſcher Trauben / 2. Körbe voll guter blauer Zibeben / 5. Pfund Thomas-Zucker / 12. Pfund kleiner Roſinlein / und füllet alsdann das Faß mit gutem Kälter-Moſt an / und läſſet es mit einander verjähren / ſo wird man einen ſolchen angenehmen Trunck Wein überkommen / darüber man ſich nicht genugſam wird verwundern können.

Num. 75.

Guten Veltliner-Wein zu machen.

Man nimmt der feinſten Zimmet.
Cordamömlein.
Muſcaten-Blüh.
Ingwer.

Ne-

Negelein.
Galgant/ eines jeden 2. Loth.

Vermiſchet alles gröblicht zerſtoſſen unter einander/ und thut es in einen Glas-Kolben/ und gieſſet darauf des allerbeſten rectificirten Spiritus Vini vier quer Finger hoch/ verſtopfft dann das Glas auf das beſte/ und läſſet es drey oder vier Tage in gelinder Wärme ſtehen/ dann gieſſet man den Spiritum Vini rein davon ab/ und verwahret ihn auf das beſte/ ſo man nun von ſolchen zehen oder zwölff Loth auf einen gantzen Eymer Moſt thut und verjähren läſſet/ ſo bekommt man einen Wein/ der dem Veltliner-Wein am Geſchmack nicht ſehr ungleich iſt.

Num. 76.

Noch ein anderer guter gewürtzter Wein, der dem Veltliner-Wein an der Güte nichs bevor läſſet.

Man muß auf einen Eymer eines ſolchen gewürtzten Weines folgende Gewürtze nehmen: als der feinſten Zimmet 3. Loth.
Negelein anderthalb Loth
Zitwer 2. Loth.
weißen Jngwer.
Cordamömlein.
Muſcaten-Blüh.
Muſcaten-Nüß eines jeden 2. Loth
langen Pfeffer und Galgant/ eines jeden 1. Loth.

Ver-

Vermiſchet alles gröblicht zerſtoſſen untereinander / und thut es in ein reines Säcklein. Wann man nun ſolchen Wein recht bereiten will / ſo muß man des Weines nehmen drey Eymer / und ſolchen in einem Keſſel bey einen hellen Feuer biß auf einen Eymer einſieden; ehe aber der Wein ſo weit eingeſotten / muß man das Gewürtz in dem Säcklein hinein hängen / und mitſieden laſſen. Wan es nun recht geſotten / nimmt man das Säcklein wieder heraus / trocknet das Gewürtze / zerſtöſſet es auf das neue / vermiſchet es mit halb ſo viel friſcher beſagter Gewürtze / thut es aber mit etlichen gläſernen oder zinnernen Kügelein in ein rein Säcklein / und hänget es in den Wein / ſo erlanget man in kurtzem einen ſehr delicaten Zittwer- oder Gewürtzten Wein / der dem Magen ſehr geſund iſt.

Num. 77.

Noch ein anderer dergleichen fürtrefflicher gewürtzter Wein / der einen guten Muſcateller Geſchmack hat.

Man nimmt auf ein Fudrich Faß Weines /
weiſſen Ingwer 8. Loth.
Muſcaten-Nüß.
Muſcaten-Blühe.
Negelein.
Cordamömlein.
Pariß-Körner jedes 4. Loth.

lange

langen Pfeffer.
Calmuß.
Zitwer jedes 4. Loth.
Holderblüh 1. halb Pfund.

Vermiſchet alles gröblicht pulverſirt untereinander / thut es in ein rein Säcklein / und läſſet es drey Tag und Nacht / in einem wohl vermachten Glaß / in ſehr ſtarckem Spiritu Vini weichen / dann hänget man es an einer langen Schnur mitten in das Faß / daß es den Boden nicht erreiche / dann nimmt man es aus / preſt es ſtarck aus / und ſpündet das Faß wieder zu / ſo erlanget man einen wohlgeſchmackten Trunck Wein.

Num. 78.

Guten ſüſſen Wein zu machen / der ſüſſer dann der Moſt ſelbſt / darzu ſchön lauter und klar.

An dieſer Kunſt liegt es einig und allein an deme / daß man eben auf dem Tage / da man Wein leeſen will / ſo viel Leeſer beſtellet / die die Trauben alle ableeſen / ſo viel man darzu gebrauchet / da ſolle man fleiſſig acht haben / daß man die Trauben ſo viel als möglich / fein unzerknirſcht / hinein führen / und denſelben Abend noch aufſchütten und keltern laſſen kan / oder wenigſtens gleich folgenden Morgen gar früh ; darnach ſo die Trauben zertretten und gekältert / ſolle ein Faß trocken bereitet ſeyn / daß man kan ein halb Quart guten Brandwein / oder Spiritum Vini darein ſchütten / dann man muß das Faß wohl zuſpünden / hin und hero

her wälgern / alsdann auf den Boden ſetzen / und es an ein kühles Ort legen. Darnach muß man nehmen 1. Loth Entzian / 1. Loth Negelein / ein halb Loth Zimmet-Rinden / alles in einem Mörſel klein zerſtoſſen / mit 2. Loth Kanden-Zucker / auch ſo viel überzogenem Anis vermiſchen / in ein ledig gereinigtes Faß auf die bloſen Trauben werffen / ſamt einer Hand voll St. Johannis-Kraut / und darnach den Wein auf das Faß ziehen / aber bey einer Hand hoch ledig laſſen / den Spund mit einem Stein bedecken / und alſo ungefüllet einen gantzen Monat liegen laſſen / darnach mit lautern recht vergohrenen Wein gar zugefüllet / ſo wird der Wein recht wohl gefärbet / lauter / klar / ſüß / wohlgeſchmack und dauig. Probatum eſt.

Num. 79.

Einen guten Wein im Herbſt zu machen.

Im Herbſt / ſobalden der Moſt von der Preſſe in die Faß gethan wird / nimmt man zu einem Eymer 3. Loth weiſes Senff-Mehl / vermiſchet darunter ein halbes Loth ſubtil geſtoſſenen Wißmuth / thut es in ein höltzern Gefäß / gieſt ſo viel Moſt daran / daß es / im vermiſchen / wie ein Brey wird / oder wie eine dünne Suppe / und keine Knöllein darinnen erfunden werden / das gieſſet man unter den Wein in das Faß / rühret es mit einem Wein-Stecken ein wenig unter einander / füllet alsdann das Faß gar mit Moſt zu. Letzlichen thut man ein Maas friſches Waſſer / und eine gute Hand voll gemein Saltz darzu / verbailet das Faß / des andern

Tages öffnet man das Faß wieder / und füllet es mit friſchem Waſſer zu / und läſſet es alſo verbailet oder unverbailet / woran eben nicht gar viel gelegen / ſtehen / ſo wird er von Tag zu Tage / je länger je klärer / in vierzehen Tagen / oder drey Wochen / muß man ſolchen Wein gar vom Lager in ein anderes Faß abziehen / welches aber zuvor mit einem guten Einſchlag zugerichtet ſeyn ſolle. Wann es nun zur Weyhnacht Zeit gekommen / muß man in dieſen alſo ſüſſen Wein / auf zehen Eymer bey zwey Seidlein Senff-Meel in einem Säcklein hinein hängen / und darzu abſonderlichen in einem Band ohngefehr 4. Pfund friſchen / ungeſaltzenen Speck / darbey muß man aber beobachten / daß man um Oſtern oder Pfingſten / wann ſich der Wein zur Arbeit ereignen ſollte / das Säcklein etliche mahl ausdrucket / ſo benimmt ihme ſolches das Sauſſen / und bleibet ſüß. Hat man aber einen verarbeiteten ſauren Wein / ſo kan man unter zehen Eymer deſſen von beſagten ſüſſen Wein / bey anderthalb oder gar zwey Eymer vermiſchen / ſo wird ſolcher Wein ſehr lieblich zu trincken ſeyn.

Num. 80.

Daß ſich der Wein bald läutere.

Da muß man wohl fürſichtiglich handeln / daß man keine der Geſundheit nachtheilige Sachen darzu gebrauche / wie insgemein etliche Wirthe zu thun pflegen / als da ſind Allaun / Leim / Kalch / Marmel-Staub / Pech und dergleichen. Man kan

ſie

ſie aber auf Buchene Scheiter / ſo von friſchen Aeſten abgehobelt ſind / abziehen / welche aber in einem Keſſel klares Waſſers eine gute Stunde lang zuvor wohl müſſen geſotten haben / darnach entweder an der Sonnen / oder in einem Back-Ofen / wieder wohl abgedörret werden / mit ſolchen füllet man nun das Faß über die Helfft an / worüber dann der Moſt muß gegoſſen / doch das Faß nicht gantz angefüllet werden / ſo wird man erfahren / daß ſich der Wein in 24. Stunden läutern wird.

So kan man auch dem Wein von dürren Pomerantzen-Schaalen / darvon das Weiſſe gantz ausgeſchnitten / von Zimmet / Negelein / Jngwer / Alant / Salbey / Roßmarin / Wermuth / und von allen wohl-riechenden und der Geſundheit vorträglichen Ingredientien, Saamen / Wurtzeln / Kräutern / Holtz / Blätern / Blumen / Iris, Muſcat-Nüß / Paradiß-Körner / Laudanum, Storax / Benzoin, ja auch vom Biſam / Zibeth und Ambra / nach Belieben / und eines jeden Guſto, allein oder mehr / zu einem angenehmen Geſchmack behülfflich ſeyn. Item / die im Majen geſamlete / und im Schatten gedörrte Hollunder-Blühe / macht dem Wein einen Muſcateller-Geſchmack / doch muß alles in Säcklein gethan / ſamt einen Kieſel-Stein / ſo groß daß er durch das Beul kommen mag / mitten in das Faß gehangen / und alſo acht oder zehen Tage darin gelaſſen / und hernach aber wieder heraus genommen werden.

Num.

Num. 81.

Eine heimliche verborgene Kunſt zu dem Wein, zur Preß Zeit.

Man nimmt den Moſt von der Preſſe / geuſt ſolchen in ein groſſes Faß / und läſſet ihn ſetzen / zapffet ihn hernach ab / daß aller Unflat auf dem Boden bleibet / (darum muß man das Faß eine gute Spanne oberhalb deß Bodens anzapffen /) und thut zuvor höltzerne Scheiter in ein anderes Faß / und gieſt den abgelaſſenen Moſt darein / dardurch wird er dann alſo gereiniget / daß er gantz keine Unſauberkeit in ſich behalten thut / die ihme hernach ſchaden könnte. Mit dieſem Wein / mag man hernach viel andere Weine gut machen / nach ſelbſt eignem Beduncken / ſo wird dann der Wein bald mild und wohlgeſchmack / und thut man am beſten / ſo man ſolchen Wein in einem guten kalten Keller erhalten thut / ſo bleibet er ſüß und ſtarck / wie ein Meeth.

Num. 82.

Eine andere ſchöne und ſecrete Kunſt, guten ſüſſen Wein zu machen.

Man muß eben auf dem Tage / ſo der Moſt geleſen worden / einen guten Span oder Einſchlag nehmen / und in einem Karren-Faß an einen Drath hängen / und im Faß wohl verſpünden / daß der Rauch nicht heraus gehe / dann füllet man ſolches Faß mit beſagtem neuen Moſt / und vermacht den

Triechter / daß der Rauch nicht heraus gehen / ſondern im Faße verbleiben muß. Wann nun das Faß voll iſt / ſo verſpündet man es wohl / ſo thut es dem Faß keinen Schaden. Wann nun 12. Tage vorbey ſind / ſticht man das Faß an / und ſiehet / ob der Moſt ſchön lauter ſeye / iſt aber der Moſt nicht ſchön genug / ſo läſſet man ſolchen noch 4. Tage liegen / biß er recht lauter wird / und am zehenden Tage nimmt man ein ander Faß / das ſchön ſauber bereit ſeye / brennet einen halben Spahn oder Einſchlag darein / und läſſet den vorbehaltenen Moſt darein ab / nimmt alsdann guter friſcher Florentiniſcher Veyl-Wurtz / Galgant / Nägelein / Cordamömlein / Muſcaten-Blüh / Zimmet-Nägelein / eines jeden anderthalb Loth / Canden-Zucker / 2mahln ſo viel / als beſagter Dinge alle ſind / vermiſchet es geſtoſſen untereinander / thut es zuſammen / mit ſaubern reinen Kieſel ſteinlein / in ein leinen Säcklein / und hänget es durch das Spundloch / mitten in das Faß / und läſſet es alſo ein halb Monat lang darinnen / ſo erlanget man einen köſtlichen guten Wein / welchen Wein man aber vor Weyhnachten wieder ablaſſen / und auf einen halben Span einbrennen / und ſolches auf Faßnacht eben alſo wiederholen muß / ſo hat man köſtlichen Wein / welchen man unter andere geringe Weine / ſelbige zu verbeſſern / vermiſchen kan. So man deſſen ohngefehr einer halben Ohm / auf ein gantzes Karren-Faß nehmen thut / ſo wird ſolcher dermaſſen darvon veredelt / und an der Süſſe ſo verbeſſert / daß ein Fuder deſſen / gerne um etliche Reichs-Thaler höher verkauffet werden kan. Prob.

Num. 83.

Num. 83.

Einen guten Ramminer zu bereiten.

Man nimmt der allerbeſten Trauben / ſo man bekommen kan / dürret ſolche in einen Backofen ab / nimmt ſolche dann wieder heraus / und legt es auf ein Bret / an die Lufft / daß ſie trocken werden / und legt es in ein ſauberes Fäßlein / und gieſſet guten geſottenen Wein darüber / und hänget folgende Gewürtze in einem Säcklein darein / wann man aber von ſolchem will ablaſſen / muß man wieder mit geſottenem Wein zufüllen / ſo erlanget man einen hertzlichen guten Ramminer. Probatum eſt.

Num. 84.

Moſt bald lauter zu machen.

Man nimmt eine gute Handvoll Speiß-Saltz / thut ſolches in eine ſaubere Pfannen / hält ſie über das Feuer / und machet alſo das Saltz mit ſtetem Umrühren heyß / und thut ſolches in ein gantz Futter Weins / das anhebt zu jähren / füllet das Faß gar wohl / daß es überlauffet / ſo wird der Wein in 10. oder 12. Tagen gantz lauter und ſchön.

Num. 85.

Sehr guten Moſt zu machen.

Wann man guten Moſt machen will / wenn er noch in der Gier iſt / und beginnet abzunehmen / und noch warm iſt / ſo geuſt man abermahln Moſt hinein / der erſt von der Preſſe kommet / ſolches thut

man etwan 3. oder 4. mahlen / und thut ein wenig geſtoſſnen Weinſtein / nach Belieben darzu läſſet es alſo miteinander jähren / aber nicht übergehen / ſo wird der Wein ſtarck und gut.

Wann man aber Meer-Rettich-Saamen nimt / und ſolchen in Moſt thut / wenn er zu jähren beginnet / ſo verkehret ſich der Wein nicht / ſondern riechet und ſchmecket wohl / wird auch recht ſüß / und ſtärcket Magen und Hertz.

Num. 86.

Starcken und währhafften Wein aus dem Moſt zu machen.

Wann man in ein Faß guten Moſtes / ein Seydlein guten rectificirten Spiritum Vini, (der aus dem Wein ſelbſten gebrandt worden /) gieſſet / ſo wird hernach ein überaus köſtlicher daurer und wehrhaffter Wein daraus. Und wann man zuvor mit ſolchem Spiritu Vini, von unterſchiedlichem Gewürtze / die Eſſenz ausgezogen / ſo wird er noch herrlicher.

Num. 87.

Einen ſüſſen wohlgeſchmacken Wein, wie Malvaſier, zu machen.

Man beſtellet auf den Tage / da der Wein geleſen worden / zu einem Karren-Faß / vier Maaß ſüſſer Milch / die gantz rein abgenommen ſeye / nimt dann ein halb Pf. ſchönes Krafft-Meehl / zerrühret ſolches mit der Milch / wie man ſonſten einen Brey zu machen pfleget / und gieſſet die übrige Milch darunter / bereitet und rühret es wohl; wann nun der

Moſt

Moſt in das Faß gekommen / ſo gieſſet man beſagte Materi darein / rühret es mit einen höltzern Rührſcheyd wohl untereinander / läſſet aber darbey das Faß auf eine halbe Maaß leer / und füllet es mit friſchem Waſſer zu / wann nun eine Stund oder zwey vorbey ſind / ſticht man das Faß am Boden an / läſſet wieder eine halbe Maas heraus / und füllet es mit Waſſer zu / das thut man deß Tages alſo 3. oder 4. mahlen / ſo erlanget man einen ſchönen lautern Wein. Deß andern Tages / läſſet man ein Faß zurichten / und brennet einen guten Span oder Einſchlag / einer Spannen lang / und 4. Finger breit / darein verwahrt das Faß / daß der Rauch fein darinn bleibet / welches Faß aber kleiner als das erſte ſeyn muß / darmit es mit den lautern Wein gefüllet werde / und die Hefen heraus bleibe. Wann nun das Faß bereitet / ſo füllet man es mit Kübeln gar voll / thut die Hefen in einen andern Wein / ſo behält er ſeine Farbe. Darnach nimmt man guter Veyl-Wurtz / Galgant / Nägelein / Zimmet / Cordamömlein / Muſcaten-Blüh / Eniß und Zucker / verfähret darmit / wie oben bey dem ſüſſen Wein geſaget worden / hänget es mit einem Steinlein in die Mitten deß Faſſes / läſſet es 14. Tage darinnen hangen / dann läſſet man ſolchen Wein vor Weyhnachten ab / und vor Faßnacht / wieder auff halben Spahn / ſo erlanget man einen herrlichen guten Wein / deſſen 1. Maas ſo viel / als ſonſten 2. oder 3. Maas gelten mag / will man aber ſolchen unter andere geringere Weine / ſelbige darmit zu verſtärcken / vermiſchen / ſo kan man darvon auf ein gantzes Fuder / ohngefehr einen halben Eymer / oder gar

nur 20. Maaß nehmen / ſo wird ſelbiger dermaſſen veredelt und verbeſſert / daß er um ein zimliches höher hinaus gebracht werden kan.

Num. 88.

Guten Wein im Moſten zu machen.

Wann der Moſt in dem Jähren iſt / da er beginnet abzunehmen / und doch von den Jähren noch warm iſt / ſo geuſt man Moſt / der erſt von der Kälter und Trotten kommet / darein / und thut geſtoſſnen Weinſtein darzu / nach ſelbſt Belieben / und läſſet es alſo untereinander jähren. Wann ſich ſolcher geſetzet hat / ſo thut man ihme eben wieder alſo; und wiederholet das zum 4ten mahl / giebt aber darbey wohl Achtung / daß das Faß unter währendem Jähren nicht überlauffet / ſo erlanget man einen köſtlichen / ſtarcken / ſüſſen dauerhafften und geſunden Wein.

Num. 89.

Guten ſüſſen Wein, im Herbſte zu machen, der das gantze Jahr durch ſüß verbleibet.

Man nimmt den Moſt von Stunden an von der Kälter / thut ſolchen in einen Keſſel / und läſſet ihn ſo lange ſieden / biß das dritte Theil einſiedet / dann thut man ſolchen in ein Faß / ſo bleibet er das gantze Jahr durch ſüß.

Num. 90.

Guten Wein im Moſten zu machen.

Wann der Moſt die Unreinigkeiten immer aus

auswürfft / ſo nimmt man guten ſtarcken rectificirten Spiritum Vini, und gieſſet ſolchen in den Wein / läſſet ihn darmit jähren / ſo wird er darnach gut / wann ſeine Zeit ausgelegt / darnach mag man ſolchen / ſo lang man will / behalten.

Num. 91.

Einen Wein ſtärcker und wohlgeſchmacker, als er von Natur iſt, zu machen.

Man nimmt feinen Galgant 4tel Pf. / Gewürtz-Nägelein / Cardomömlein / Pariß-Körner / Muſcaten-Blüh / Ingwer / feiner Zimmet / eines jeden 4. Loth / ausgeſchelter Pfirſing-Kerner 2. Pf. ausgeſcheite Weichſel-Kern 1. Pf. klein zerſchnitten untereinander / thut es in ein groß Kolben-Glaß / und gieſſet deß beſten / und rectificirten Wein-Geiſtes / eine gute quere Hand hoch darauf / läſſet es im Glaß wohl vermacht / 10. oder 12. Tage lang / in gelinder Digeſtione ſtehen / dann gieſſet man ſolchen / in den abgeleuterten Wein / doch in ein jedes Faß ſo viel / als einem ſelbſt beliebig / oder an der Prüfung und Koſtung der Lieblichkeit und Stärcke gefällig iſt.

Num. 92.

Starcken Wein im Moſten zu machen.

Wann der Wein im Faß iſt / daß er jähren ſolle / ſo läſſet man einer Spannen-tief Raum / und gieſſet ein Maß des allerbeſten / und rectificirten Spiritus Vini, durch ein langes Rohr in das Faß /

daß er nicht hart hinein falle / ſo jähret der Wein unterſich / bleibet ſüß / und bekommt von dem Brandwein / daß er viel ſtärcker wird / als andere Weine / groſſe Krafft und Stärcke. Probatum eſt.

Num. 93.

Guten Wein im Moſten zu machen.

Man nimmt 3. Pf. Senffs / ſiedet ſolchen in ſüſſen Moſt / gieſſet es alsdann fein laulicht in ein Fuder Moſtes / der ſüs iſt / und läſſet ihn mit dem Senfft wohl verjähren / ſo bleibet er über das Jahr ſüß / ſchön und gut.

Num. 94.

Eine gewiſſe Kunſt, guten Wein im Moſt zu machen.

Man nimmt zu der Zeit / wann der Hopffen am zeitigſten iſt / gemeiniglich zwiſchen unſer Frauen Tag / deſſen ohngefehr 4. Pf. läſſet ſolchen an der Lufft / und ja nicht an der Sonnen trocknen / darneben ſchneidet man auch Wachholder-Holtz auch auf 4. Pfund / ſchälet es ſauber ab / und läſſet es an der Lufft dörren. Wann man nun im Herbſte Wein faſſet / ſo muß man einen Spahn / oder Schnitten Einſchlags / in ein Fuderiches Faß brennen. Wann nun der Moſt im Jähren iſt / ſo nimmt man auf ein Fuder deſſen / ein halb Pfund Hopffen / thut es in ein Säcklein / legt ein Steinlein darein / daß er auf das halbe Theil in das Faß hange / nimmt auch ferner ein halb Pfund Wachholder-Spähn / hängt es auch in das Faß / wann ſolches geſche-

geſchehen/ſo nimmt man zwey Maaß ſüſſer Milch/ thut den Raum ſauber davon/ und thut etwas Spiritus Vini darunter / rühret es wohl untereinander / und gieſſet es zuſammen in den Wein / wenn er anhebet zu jähren / henckt auch die beſagte Materi darein / biß er verjohren hat/ dann thut man es wieder heraus / und läſſet den Wein im Hornung ab/auf halben Spahn/ſo bleibet dann ſolcher Wein 4. 5. biß 6. Jahr gut/daß er nicht abſtehet und verdirbet.

Num. 95.

Auf andere Art guten Wein zu machen.

Man nimmt feinen Zimmet 4. Loth / friſchen Eniß-Saamen und Cordamömlein / eines jeden 4. Loth / Nägelein / Muſcaten-Blüh / Galgant / eines jeden 2. Loth/ rothen Kanden-Zucker 4. Loth/ vermiſchet es klein geſtoſſen untereinander / und gieſſet einer guten queren Handhoch / deß beſten rectificirten Spiritus Vini, in einem reinen Glaß darauf/läſſet es etliche Tage/ auf gelinder Wärme ſtehen / dann thut man aus demjenigen Faß Wein/ ſo man verbeſſern will/ 3. oder 4. Maaß heraus zapffen / und gieſſet den beſagten Spiritum Vini, ſamt dem Gewürtz hinein in das Faß/rühret es gar wohl untereinander / und füllet dann das Faß gar voll/ läſſetes 2. Tag und Nacht liegen/ ſo bekommet man guten Wein.

Num. 96.

Auf andere Art, guten Wein im Moſten zu machen.

Man nimmt gedürter Baſilien-Kräuter / und läſſet den Moſt darüber verjähren / ſo giebt er dem Wein einen herzlichen guten Geſchmack / gleich dem Muſcateller-Wein.

Wann man aber Veyl-Wurtz in den Wein hänget / ſo giebt ſolche dem Weine eine Lieblichkeit / und bleibet lang gut.

Num. 97.

Den Wein im Moſten ſtarck zu machen.

Man nimmt 1. Pf. Galgant / Iſop und Majoran 2. oder 3. Handvoll / ſtöſſet es in ein Säcklein / und hänget es in den Wein / 2c.

Num. 98.

Wie man den Wein ſo ſüß behalten kan, als wie er von den Reben kommet.

Man nimmt eine Handvoll Senff-Meels / thut es in den Wein / ehe er anfähet zu jähren / und eine halbe Stunde lang / mit einem Stecken wohl untereinander geſchlagen / ſo bleibet der Wein allezeit ſüß. Probatum eſt.

Num. 99.

Einen Wein im Herbſt ſüß zu behalten.

Man nimmt im Herbſt guter ſüſſer Aepffel / ſchneydet ſolche in Spalten / darmit ſie durch einen Spun-

Spunten an einem Faden mögen eingelaſſen werden/ ſo zeucht der Apffel die Säure von dem Wein in ſich/ über 3. oder 4. Tage hänget man wieder friſche Aepffel darein/ und thut ſolches noch einmahln oder zwey/ ſo bleibet der Wein ſüß.

Num. 100.

Guten Wein zu machen.

Wann der Wein im Herbſt verjohren hat / ſo nimmt man eine Maaß Malvaſier / ſiedet ſolchen in ein Keſſelein / mit 2. Loth geſtoßner feiner Zimmet/und gieſt es alſo heyß in den vergohrnen Moſt/ verbailt es / und läſſet es 4. Wochen alſo liegen / hernach nimmt man anderthalb Pf. rothen Kanden-Zuckers/und 2. Maas ſüſſen guten alten Wein/ läſſet es miteinander ſieden / und gieſſet es in das Faß / verſpündet ſelbiges / und läſſet es abermahln 4. Wochen lang liegen.

Num. 101.

Auf andere Art.

Man nimmt guten Galgant ein viertel Pfund/ Nägelein 3. Loth/ feiner Zimmet 4. Loth/Cordamömlein 3. Loth/Muſcaten-Blüh 2 Loth/Jngwer 4. Loth / ausgeſcheelter Pfirſing-Kern ſo viel man will / vermiſchet es gröblicht zerſtoſſen unter einander / und gieſt deß allerbeſten und ſtärckeſten Spiritus Vini darauf / vermacht das Glaß auf das Beſte / und läſſet es alſo 8. Tage lang in der Wärme ſtehen / dann gieſſet man den Spiritum Vini rein ab / und verwahret ſolchen auf das Beſte / davon gieſſet man nun in ein oder anderes Faß/ nach ſelbſt Belieben.

Num. 102.

Num. 102.

Die Weine ſtarck und ſüß zu behalten.

Die Weine ſüß und ſtarck zu behalten / iſt das gewiſſeſte / daß man die Möſte eine Spanne oder mehr hoch läſſet leer liegen / ſo müſſen ſie unterſich gieren / und behalten alle Krafft in ſich / nachmahln aber muß er bald abgezogen werden.

Num. 103.

Auf andere Art.

Andere nehmen 4. oder 5. ſüſſer Aepffel / ſchneyden ſolche entzwey / und werffen es in den gierenden Moſt / und thun dann diß öffter als einmahlen; Man kan es an einer Spahet anfaſſen / und wann der Moſt aufgehört hat zu gieren / kan man es wieder heraus thun: ſo doch von etlichen verſucht / und kein ſonderbarer Effect verſpühret worden iſt.

Num. 104.

Noch auf andere Art.

Wann der Wein im Gieren iſt / da er beginnet abzunehmen / und nit mehr ſo ſtarck aufſchwellet / ſo geuſt man Moſt darein / der erſt von der Preſſe kommet / und darzu ſauber geſtoſſenen Weinſteins / ein wenig nach Beduncken / und läſſet ihn untereinander jähren. So er ſich geſetzet hat / ſo wiederholet man diß abermahln / und wiederholet es alſo viermahlen / und läſſet das Faß nicht übergehen / ſo wird der Wein gut und ſtarck / darzu fein lieblich und dauerhafftig.

Num. 105.

Noch anderſt.

Wann der Wein anfänget zu gieren / ſo nimmt man eine halbe Hand voll roth Senff-Mehl / und thut es in das Faß / rühret den Wein eine halbe Stund wol unter einander / dieſer Wein bleibet allezeit ſüß.

Dieſes thuts auch / wenn man in einen halben Dreyling zwey Hand voll Neſſel-Saamen / und ein Loth weiſſen Weyhrauch mit einen Säcklein in den Moſt hänget.

Num. 106.

Daß der Moſt ſüß bleibet und nicht giereit.

Etliche wann ſie den Wein nicht wollen gieren laſſen / und wie obgedacht / die Faſſe etwas leer laſſen / gieſſen ſie im Gieren eine Maaß oder mehr / drey oder viermalen abgezogenen Brandwein darzu / auf einem langen Brettlein / ſo mitten ein wenig hohl iſt / daß der Brandwein fein ſachte in den Moſt obenher komme / und nicht gewaltſam hinab falle / ſo machet er den Moſt unter ſich gieren.

Num. 107.

Auf andere Art.

Andere nehmen 1. Loth Zimmet / Negelein / langen Pfeffer und Zucker / eines jeden 1. Loth / auch ſo viel Entzian / und ein wenig Schwefel / ſtoſſen es in einem Mörſel / thun ſolche Mixtur in einen Säcklein alſo warm in den Moſt / verbailen ihn und laſſen das Faß 4. Wochen lang ruhen.

Num.

Num. 108.

Noch anderſt.

Man hänget ein friſches Stuck Speck in einem reinen Säcklein in das Faß / und vermacht das Bail / läſſet nur ein Zäpflein in einem Lufftloch / ſo man bißweilen öffnet.

Num. 109.

Noch anderſt.

Etliche nehmen 1. Loth Anis / 2. Loth Zucker / 1. Loth Entzian / ſtoſſen und wärmen es in einer Pfannen/thun es endlichen in ein Säcklein / in den Wein / verſpündet das Faß / und laſſen es alſo 4. Wochen lang liegen / ſo bleibet der Moſt auch ſüß.

Num. 110.

Moſt das gantze Jahr ſüß zu behalten.

Man füllet ein wohl abgebundenes Fäßlein / mit ſüſſen guten Preß-Moſt/vermacht es wohl/und thut es alſobalden in einen Brunnen / daß das Waſſer auf 6. oder 7. Schuhe hoch darüber gehe / läſſet es alſo 6. Wochen oder 2. Monat liegen / ſo wird der Moſt / (von der Kälte verhindert/) nicht gieren / weder vor noch darnach / und das gantze Jahr ſüß bleiben/wie aber ſolcher einen hernach bekommen mag / wird er wohl empfinden/ weilen unverjährne Weine / dem Menſchen nicht geſunde ſeyn können.

Num. 111.

Auf andere Art.

Man mag das Faß / darein man den Moſt abziehen will / auf ſeine Stelle legen / und vorhero eine Handvoll Saltz braun brennen / und in das Faß thun / darnach ein baar Gläßlein voll Brandwein auf das Saltz gieſſen / und hernach ein mit Brandwein naſſes Tüchlein anzünden / und bey dem Spund hinein fallen laſſen / ſo entzündet ſich der Brandwein / und giebt einen guten Rauch / darvon der Wein beſtändig verbleibet.

Num. 112.

Aus dem Moſte allerley zu ſieden.

Wer geſottenen Moſt will haben / den man das gantze Jahr über zum Kochen / und zu allerhand Sachen gebrauchen kan / der muß ein gut edel und köſtliches Gewächſe erwählen / Trauben die ſüß / wohlzeitig und lieblich zu Eſſen ſeyn / die müſſen an einen ſchönen und hellen Tage geleeſen / drey oder vier Stunden / an der warm ſcheinenden Sonnen liegen / darmit die Feuchtigkeit / ſo ſie die vergangene Nacht in ſich gezogen / ausgetrocknet werde / hernach legt man ſie auf Flechten / oder dürre Bretter / läſſet es alſo 5. oder 6. Tage an der Sonnen ſtehen / zu Nachts aber / ſetzet man es wieder in ein Gemach / damit ſie weder Thau noch Reiff weiter berühre / darnach werden ſie in der Boding mit Stöſſeln wie das übrige Leeſen gemoſtelt / und wird oben auf nur der lauterſte und kläreſte Moſt abgeſchöpffet / und das Trübe und Dicke läſſet man am

Bo-

Boden bleiben / das Abgeſchöpffte wird in einen Keſſel gethan / zu einem hellen / nicht viel rauchenden Feuer geſetzet / und das dritte Theil darvon eingeſotten / hernach in einem höltzernen Geſchirr vorhero abgekühlet / und alsdann in ein Fäßlein gefüllet / ſo lange es ſiedet / muß man es rein abſchaumen / und wann man es vom Feuer hinweg nimmt / mit groſſen höltzernen Löffeln wohl umrühren / darmit es deſto beſſer ausdünſten könne.

Vornemlich muß man verhüten / daß die Flamme / darbey es geſotten wird / nicht rauche / dann der Rauch ſchlägt bald hinein / und verderbt es; Darum iſt es beſſer in einem Hof / oder Vorhauß geſotten / und an keinem engen oder verſchloſſnen Ort; es wird hernach in ein ſaubers Faß gethan / wohl zugeſpündet / und in den Keller geleget / bleibet viel Jahr gut und gerecht / bedarf weiters keines Künſtlens oder Gewürtzes / weilen er an Ihme ſelbſten ſo köſtlich iſt / daß es vergeblich wäre / mehr beyzuthun. Wann man von dem Moſte gar läſſet die Helffte einſieden / wird er noch ſüſſer.

Num. 113.

Wann der Wein die Farbe verändert / daß man beſorget / er möchte abſtehen.

So kan man 3. oder 4. Dutzet welſche Nüſſe nehmen / anzünden / und alſo brennend hinein werffen / und das Faß darauf wohl vermachen / daß kein Dunſt heraus komme.

Num. 114.

Wie im Herbſt zur Moſt-Zeit, einem abgeſtandenem Wein wieder leicht zu helffen ſeyn mag.

Man läſſet dergleichen Wein in einen saubern Faß liegen / biß zum Leeſen / thut ſolchen hernach in ein Boding auf friſchen Trebern / läſſet ihn etliche Tage darauf / daß er giere: Kommt er nun auf einmalen nicht zu rechte / ſo thut mans zum andern und drittenmal / doch / daß er allzeit auf friſche Trebern gezogen werde / man muß ihn hernach in ſaubere friſche Faß einfüllen / und vorhero einen guten Einſchlag geben; doch ſind ſolche Wein nicht lang gut zu behalten / man ſolle damit fort trachten / weilen darbey langwürige Dauerhafftigkeit nicht wohl zu hoffen iſt; im Fall ja etwann keine Anwährung vorhanden / kan man Brandwein daraus brennen laſſen / oder Eßig daraus machen / welches ſchier eine beſſere Wirthſchafft iſt / weiln der Eßig / wann er ſcharff und gut iſt / nicht viel in geringerm Kauff iſt / als der Wein ſelbſten.

Num. 115.

Was faſt am allermeiſten bey dem Leeſen oder Moſt-Machen in acht zu nehmen iſt.

In Hungarn läſſet man die Trauben nicht eher / als bis ſie der Reiff wohl abgezähet hat / daß ſie offt gantz runtzlicht ausſehen / ableeſen / giebt zwar weniger Moſt / wird aber beſſer und ſtärcker / und

ſtehen zu Zeiten die Wein-Gebürge biß auf Martini nicht gantz völlig abgeleeſen/ja daß offt gar ein Gefrier darzwiſchen kommet/davon aber die Weine die Farbe/ ſonderlich die erſten zwey Jahre nicht gerne halten / biß man ſie etliche mahlen abgezogen.

In Oeſterreich aber/nachdeme es ein frühes oder ſpates Jahr giebt / wird das Leeſen meinſtentheils im October angeſtellet / und alſo von jedermänniglich / als die beſte und gelegenſte Zeit darzu erwehlet / weiln die Trauben ſo dann ihre beſte Zeitigung haben/und auch nicht Zeit genug iſt/ die übrigen Arbeiten im Wein-Gebürge/ vor einfallender Kälte zu verrichten.

Ein erfahrener Author berichtet / daß in der Landſchafft Vivarets / gegen Jojeuſe / etliche Leut die Stengel an den Trauben / vor dem Leeſen umdrehen/oder nach dem Leeſen 3. oder 4. Tage die Trauben aufhangen/oder an der Lufft/auf trockene Erden/oder geflochtene Decken/oder Bretter/oder wann Regen-Wetter / in ein ſauber Zimmer auf den Boden legen / und die Fenſter offen laſſen/ damit dieſelben ihre Feuchtigkeit verliehren/und deſto lieblichern Moſt geben ; dieß geſchicht aber nur bey fürtrefflichen edlen Gewächſen/ dann insgemein wäre es viel zu müheſam.

Wann 8. oder 14. Tage vor dem Leeſen ein guter fruchtbarer Regen fället / ſo macht er die Trauben geſchwellen / daß ſie hernach deſto mehr Moſt geben/und viel ſind/die mit Fleiß/wo es möglich/ darauf zu harren pflegen/ſonderlich wann ein dürrer/ heiſſer Sommer geweſen / wiewohlen offters

termahlen auch das naſſe Wetter / ſo lang anhält / daß es im Leeſen groſſe Irrung und Hindernus gibt und den Moſt nicht verbeſſert / ſondern verringert. Indeme aber unterſchiedene Gattungen der Trauben theils die in der Hitze einſchnurpffen / und theils die in der Feuchten bald faulen / muß dieſes alles in Obacht genommen / und die Anſtalt darnach gemacht werden. In Summa leeſet man zu balde / ſo wird der Wein von theils noch unzeitigen Trauben ſauer, leeſet man aber zu ſpat / ſo wird der Wein von den faulenden Trauben ungeſchmack und übelfärbig.

Man hält darfür / daß das / was im Abnehmenden Monden abgeleeſen wird / dauerhafftigern Wein gibt / als in wachſenden / doch muß man ſich an dieſes ſo genau nicht binden / wann nur ſonſt gutes und ſchönes Wetter iſt.

Num 116.

Den Wein ſo köſtlich und gut als Malvaſier zu machen.

Will man guten Wein / der dem Malvaſier gleich kommet machen / ſo ſolle man von den zeitigen Trauben nehmen / und dieſelbigen drey Tage lang an die Sonne hängen / hernach tretten und trotten laſſen. Man muß aber darob ſeyn / daß er ſich im Jähren wohl reinige / wann dann ſolches auch geſchehen / ſolle man zwey Pfund geröſtet / und zu kleinen Pulver geſtoſſenen Saltzes in den Wein werffen / oder auf das wenigſte 1. Pfund zu einem Eymer Wein.

Item / ſo man will aus leichten und geringen

Weinen einen ſtarcken / köſtlichen Wein machen / ſolle man eine Handvoll Fenchel / auch ſo viel Eppich-Saamen / in das Faß legen.

Num. 117.

Wann der Wein nach der Kälter ſchmecket.

Es geſchiehet zu weilen / daß ein unfleißiger Wintzer die Kälter nicht rein hält / wie ſichs gebühret / reiniget ſie auch nicht recht / wann man ſie brauchen will / in Meynung / es jähre doch alle Unreinigkeit heraus / bedencket aber nicht / daß ein böſer Geſchmack / ſo von ſolcher Unreinigkeit entſtehet / und den Wein anklebet / nicht heraus jähret / ſondern je länger / je mehr zunimmt. So derohalben ein ſolches jemanden widerfahren / der gieſſe ein wenig guten Aquavit in den Wein / ſo vergehet ihme der üble Geſchmack allgemach.

Num. 118.

Moſt das gantze Jahr durch ſüß zu behalten.

Wann man will den Moſt das gantze Jahr ſüß erhalten / ſo faſſet man den Moſt auf / der von ſich ſelbſten aus den Trauben flieſſet / ehe ſie noch getretten werden / und thut ihn noch / ehe man dieſelbigen tritt / gleich denſelbigen Tage in ein Faß / das inwendig und auswendig wohl verpicht iſt / alſo daß das Faß nur halb voll werde / decket es nachmals

mals zu/ und vermachet den Spund oben mit Gips gantz geheb. Alſo behält der Moſt eine lange Zeit ſeine Süſſigkeit. Darnach ſo klebet der Moſt auch/ ſo lange er währet/ alſo in der Milch/ ſo man das Faß/ darinnen der Moſt iſt/ oben mit Pech wohl zugeſtopffet und vermachet hat/ hernach in ein flieſſend Waſſer/ oder in einen Bronnen 30. Tage lang leget.

Oder man muß die Trauben fein ſittiglich zerquetſchen oder zertretten/ und gar nicht trotten/ darnach den Moſt davon faſſen/ ſo bleibet er auch eine lange Zeit ſüß und gut.

Num. 119.

Einen Moſt oder Wein das gantze Jahr durch ſüſſe zu erhalten.

Wann man einen Wein haben will/ der das gantze Jahr durch ſüſſe bleiben ſoll/ ſo nimmt man gantze Trauben/ hänget es drey Tage lang an die Sonnen/ des vierdten Tages um den Mittag läſſet man es tretten; den ſüſſen Wein/ (welchen die Franzoſen Mere goutte, nennen) welcher von ſich ſelbſten und ungepreſſt aus den Träublein in den Ständer lauffet/ ſolle man beſonders nehmen/ und denſelbigen ſieden/ wann er dann genug geſotten/ ſo nimmt man zu zwantzig Quart Weins/ zwey Loth zerſtoſſene Veylwurtz/ und thut es/ wann man ſolchen Wein von ſeinen Trieſen oder Hefen abgelaſſen hat/ darein/ ſolcher Wein iſt trefflich delicat, ſüß und ſtet/ auch dem Leibe gar geſund.

Num. 120.

Daß ſich der Moſt bald ſetze.

Wann man will / daß ſich der Moſt innerhalb 24. Stunden / ohn einiges Jähren ſetzen ſolle / auch dermaſſen ſchön werde / daß er gleich möge zu trincken ſeyn / ſo nimbt man Hagen-Buchen-Späne / ſchüttet den Moſt darüber / ſo ſetzet er ſich innerhalb vier und zwantzig Stunden / und wirfft keinen Gäſt von ſich.

Num. 121.

So man will, daß ſich der Wein bald ſetze, nachdeme man ihn gerühret hat.

Wann man den Wein gerühret hat / und man will / daß er ſich bald ſetze / ſo klaubet man hübſche / kleine / weiſſe / klare Kiſelſteinlein aus einem Bach oder Waſſer / läſſet ſie drey Tage im kalten Waſſer liegen / ſchüttet es hernach in den Wein / er ſetzet ſich geſchwind.

NB. Der Kieſelſteine müſſen zum wenigſten ein paar Maaß-Kannen voll ſeyn.

Num. 122.

Den Wein ſo köſtlich und gut als Malvaſier zu machen.

Man nimmt ein wenig Myrten-Beer oder Körnlein (Myrtilli genannt) dörret ſie / ſtöſſets und thut es hernach in ein kleines Wein-Fäßlein / läſſet

läſſet es alſo 10. Tage ſtehen/ machet es hernach auf und gebrauchet ſich deſſelben Weins.

Oder/ Fiechten-Laub/ deßgleichen Cypreſſen-Blätter an den Wein gethan/ macht denſelben lieblich und wohlgeſchmack.

Num. 123.

Spaniſchen Wein zu machen.

Man nimbt ein Faß/ in welchem zuvor Spaniſcher Wein geweſen/ thut darein geſtoſſene Zibeben/ 20. oder 30. Pfund/ gieſt darauf 4. Maß rectificirten Brandwein/ 4. Pfund geſtoſſenen Weinſtein/ und 60. Maaß Waſſer/ läſſet es alſo 14. Tage in der Wärm digeriren/ darnach ziehet man es in ein ander Faß ab.

Num. 124.

Den Wein ſüß zu machen/ ohn Zuſatz/ ob wäre derſelbe gewürtzet.

Ein ſolches Fuder-Faß iſt bey einem gewiſſen Freunde alſo bereitet worden/ aber unverhoffter Weiſe/ dann indeme man von den Leuten/ welchen Geld war vorgeſtrecket worden/ Wein-Moſt an der Bezahlung annehmen müſſen/ und alſo unterſchiedliche Moſte zuſammen in ein Fuder-Faß geſchüttet worden/ ward alles gar trüb befunden/ derwegen lieſſe man einen Keſſel Moſt ſieden/ und goß denſelben in das Faß/ worvon der ſämtliche Wein ſüß ward/ und allezeit ſüß geblieben iſt/ daß ihn viel für gewürtzten Wein genoſſen und gelobet haben.

Num. 125.

Gefeuerten Wein zu machen.

Dieſen Wein machen ſie viel in Rheingau / und zwar auf dieſe Weiſe: Die Fäſſer werden mit ſtarcken Trauben / und dicken eiſernen Reiffen gemachet / unter welche man ſtarcke Glut ſetzet / wann der Moſt darinnen iſt / ſo gieret er unter ſich / und arbeitet dermaſſen / daß die eiſerne Reiffe kaum ſtarck genug ſind / das Gefäſſe bey einander zu halten / dieſer Wein wird über die maſſen ſtarck / aber ungeſund / anerwogen derſelbige überaus groſſe Schmertzen verurſachet.

Num. 126.

Dem gemeinen Wein den Geſchmack und den Geruch vom Muſcateller-Wein zu geben.

Dem gemeinen Wein kan der Geſchmack von Muſcateller-Wein ſo vollkommlich gegeben werden / ob wäre es Muſcateller ſelbſten / und natürlich wann unter demſelben zur Herbſt-Zeit / da noch alles im Moſt / und vor Gierung / Scharlach-Beeren mit Haſel-Holtz-Spähnen gethan werden. Inſonderheit wann der Moſt in ein Faß gethan wird / in welchem vorhero Muſcateller-Wein geweſen iſt.

✫

Num.

Num. 127.

Ausſprucher Weine zu machen.

Man nimmt Feigen / ſo viel als man beliebet / und der allerſüſſeſten Trauben ohne Stengel / miſchet ſie zuſammen in einem groſſen Zuber / oder in einer Butten / gieſſet darauf des reineſten ſüſſeſten ungekochten Moſtes / und andern gekochten / jedes gleich viel / daß es erſcheine wie ein Mus / läſſet es alſo zuſammen ſtehen drey Tag und Nacht / miſchet oder rühret es täglichen mit einem Holtz wohl untereinander / je öffter je beſſer / und bedecket allezeit das Gefäße wieder. Darnach thut man es unter die Preſſe / und was heraus kommet / thut man ins Faß / welches zuvor mit ſidendem Moſt ſeye ausgewaſchen.

Num. 128.

Den Wein lieblich zu machen.

Erſtlichen giebt man ihme / an ſtatt deß Schwefels-Einſchlag / den Einſchlag mit Brandwein / und einer Muſcaten-Nuß / welche darinn verbrennen muß. Nachdeme läſſet man Coriander in dem beſten und gerechteſten Wein-Brandwein / 14. Tage lang / digeriren. Von dieſem Brandwein geuſt man ein gut Wein-glaß voll / in einen Eymer Wein so wird er lieblich und wohlgeſchmack.

Num. 129.

Dem Wein einen Muſcateller-Geſchmack zu geben.

Wann man will / daß die Weine einen natürli-

chen Muſcateller-Geſchmack haben / ſo thut man gedörrter Holder-Blühe in ein Säcklein / welches man durch die Spunten in das Faß ſtecken kan / hänget daſſelbige alſo im Herbſt / in ein Faß voll Moſtes / läſſet ihn darüber jähren / ziehet es alle Tage einmahln heraus / und drucket es wohl aus / läſſet aber den ausgedruckten Moſt in das Faß lauffen / hänget auch das Säcklein wieder darein / ſolches thut man / ſo lange er jähret / darnach thut man das Säcklein wieder heraus / ſo behält der Wein den Geſchmack eines natürlichen Muſcatellers.

Num. 130.

Einen guten Bund oder Stroh-Wein zu machen.

Man nimmt Weitzen / wenn er in der Gilbe iſt / und ehe der recht zeitig wird / ſchneidet ihn auf das Höchſte / ſo man kan / an dem Halme / bindet die Aehren zu kleinen Bündelein / und hänget ſie an die Lufft. Nimmt dann in ein Fuder der Bündlein / ungefährlich ein Maaß oder Metzen / und in dem Leeſen thut man ſie in ein Faß / und gieſſet wohlgeſihenen Moſt darüber / und ein Multer voll gemoſtete Wein-Beer / verſchlägt das Faß gar wohl / und läſſet ihn in ſich jähren / der Wein wird lauter und durchſichtig / und wie offt man deß Jahrs darauf gieſſet / oder zufüllet / ſo hat man zur Hand einen guten lautern Wein.

Num.

Num. 131.

Einen neuen Wein zu verwandeln, daß er einem alten gleich werde.

Wann man will einen neuen Wein einem alten gleich machen / ſo nimmt man nur bittere Mandeln / deß edlen Stein-Klees / eines jeden 2. Loth / Süß-holtz 3. Untzen / Lavendel-Blumen gleich ſo viel / Aloehepatica 4. Loth / ſtöſſet ſolche Stucke miteinander / bindet es in ein reines Säcklein / und hänget es in den Wein. Probatum eſt.

Num. 132.

Alten verdorbenen Wein neu zu machen.

Man ziehet ſelbigen ab in ein groſſes Boding / wann man im Herbſte die Weintreber einmahlet oder zum Theil / oder doch nicht zu feſt ausgepreſſet / ſondern nur überpreſt hat / ſo thut man dieſe Weintreber in den verdorbenen Wein / daß er über die Treber ausgehe / läſſet ihn drey Tage alſo verdecket ſtehen / und rühret ihn alle Tage 4. mahlen durch einander / daß er ſich wohl erwärme / und die Krafft von denen Trebern ausziehe / darnach preſſet man ihn aus wie einen neuen Moſt / und fäſſet ihn wieder in ein neu-zugerichtetes Faß / und läſſet ihn wohl verjähren / nachmahls wann er vergohren hat / und lauter worden / ſo ziehet man ihn ab / iſt er am beſten / bald ausgegeben.

Num. 133.

Starcken Wein zu machen, der bald voll machet.

Man nimmt 1. Loth Weinrauthen-Saamen / ſtöſſet ihn zu Pulver / nimmt einen vierling Zucker auch geſtoſſen / jedes abſonderlich in ein Säcklein gethan / und in den Wein gehenckt / ſo wird er ſtarck.

Num. 134.

Auf beſſere Art ſolches zu verrichten.

Wann im Herbſte die Weine anfangen zu gieren / läſſet man ein Theil daran ab / nimmt deß beſten und ſüſſeſten Moſtes / den man haben kan / gieſſet ihn hinein / aber alſo / daß das Faß nicht voll wird / und wenn es überſich will gieren / ſo geuſt man von den ſüſſen Moſt abermahlen darein thut es in 5. oder 6. Stunden / und ſiehet zu / daß der Moſt nicht überſich auslauffe.

Num. 135.

Geringe Weine zu verſtärcken.

Man nimmt gemahlenen Senff / und zerſtoßnen Rauten oder Ruben-Saamen / jedes einen Vierling in ein Säcklein / hänget es 5. oder 7. Tage in den Wein / er wird ſchön und ſtarck.

Das beſte Mittel iſt / daß man die Möſte von geringer Gattung / nicht voll füllet / ſondern einer Spannen oder mehr lähr läſſet / daß ſie alſo gezwungen unter ſich arbeiten müſſen.

Andere nehmen ein Loth ſchönen Weyrauch/ und ſo viel rother Myrrhen-Pulver / ſie hängen es in ein Säcklein in das Faß / ſo bleibet er gut und ſtarck.

Wiewohlen die geringen Weine/zu den Speiß-Weinen am bequemeſten ſind/und ein guter Hauß-Wirth allezeit die ſchlechteſten am erſten angreif-fet / und die Beſten und Stärckeſten zum Verkauf-fen/oder auf die Jahre ſpahret/ſo ſind doch etliche Gebürge / die durchaus wenig ſtarcke Weine/ und meinſtens geringe Gattung tragen. Wann man nun nicht alles bald wegbringen kan/oder ſolle/ kan denen Weinen mit folgenden Mitteln geholffen werden; muß doch meinſtens durch kräfftige Dinge/ nachdeme eines oder das andere annehmlich iſt/ geſchehen.

Als/ man nimmt Entzian 1. Loth / Canden-Zu-cker 1. Loth/ feiner Zimmet u. Muſcaten-Blüh jedes 1. Loth/ Negelein und Cordamömlein jedes 1. Quint/ läſſet alles in Wein in einem Keſſel sieden / gieſt es durch einen Triechter/ durch ein Tuch in das Faß/verſpündet es wohl/und läſſet es vier Wochen lang liegen.

Num. 136.

Noch anderſt.

Man nimmt 1. Pf. Galgant/ 2. Handvoll Iſo-pen/ eine Handvoll Majoran / thut es in ein Säck-lein / thut darzu eine Maaß gebrannten Wein/ und gieſet es hinein.

Num.

Num. 137.

Noch anderſt.

1. Man nimmt feiner Zimmet / Cordamömlein/ Negelein/ Macis, rothen Canden-Zucker/und gefeyltes Hiſchhorn in gleicher Quantität/hängt es hinein/ er wird in 8. Tagen gut.

Oder:

2. Man nimmt eine fichtene Rinden / daran Hartz iſt/bricht ſie klein/vermenget es mit Scheider von Wachholder-Holtz-Wurtzel/ hänget es alles miteinander in den Moſt/und läſſet ihn darob verjähren/nachmahls nimmt man es wieder heraus/ſo hat man auch guten Wein.

Num. 138.

Wein kräfftiger und ſtärcker zu machen als er von Natur iſt.

Will man einen Wein kräfftiger und ſtärcker machen/ als er von Natur iſt/ſo nimmt man Benedicten Wurtzel 2. Loth/ Zimmet-Rinden / und ein halb Loth Galgant-Wurtz/ weiſſen Jngwer/ Cardomömlein/ Muſcaten-Nuß und Muſcaten-Blüh jedes 1. Quintl./ dieſe Stück ſchneidet man gar klein/ und henget es in ein dritt Theil / oder ein halb Theil eines Fuders guten Moſtes / nachdeme man den Wein kräfftig oder ſtarck haben will / ſo wird derſelbige Wein gar ſtarck und gut / wie ein Malvaſier/der iſt dann hernach alten Leuten/und die kalter Natur ſeynd / bequem und dienlich/ aber jungen und hitzigen Leuten ſchädlich.

Num. 139.

Köſtlichen guten Wein in dem Herbſt, oder Ablaß zu machen.

Man nimmt deß feineſten Canarien- oder Kanden-Zuckers 16. Untzen / Engelſüß oder Tropff-Wurtz / Chriſtian-Wurtzel / Muſcaten-Blüh jedes 2. Loth. Dieſe Stücke ſolle man alle gröblicht zerſtoſſen / durcheinander vermiſchen / in einen langen Sacke thun / und im Herbſte in den Wein / wann der Moſt verjohren iſt / hängen / das Faß wohl verſpünden / und alſo 14. Tage / oder noch länger / darin hängen laſſen / ſo überkommet man köſtlich guten Wein / ſolchen Wein mag man auch gleicher Geſtalten im Ablaſſen auch alſo bereiten / und zu jeden Fuder ſo viel der obgemeldten Stücke nehmen.

Num. 140.

Welſchen Wein nachzumachen / der an der Gütigkeit dem natürlichen Weine nichts bevor läſſet.

Man nimmt der wohlzeitigen ſüſſen abgebrochenen Weinbeern / weiß oder roth / ſo viel man will / legt ſolche auf Strohe 14. Tage lang / oder ſo lange biß ſie gantz welcke / und den Zibeben gleich werden / dann thut man darzu den halben Theil mit warmen Waſſer aufgeſchwellter Roſinen / und geuſt ſtarcken Moſt darüber. Die rothen Beeren müſſen wohl verdecket ſeyn / zum wenigſten 24. Stunden ſtehen / alsdann ſo viel geſchöpffet / als man

man kan/ und in ein Faß beſonders gefüllet/ dieſer Wein iſt ſehr gut/ ein erfahrener Wein-Künſtler/ wird ſolchem ſchon weiters zu helffen wiſſen.

Num. 141.

Fürtrefflichen ſüſſen Wein zu machen.

Man nimmt ein Fäßlein/ darinn nie kein Moſt oder Wein geweſen/ brennet ſolches mit dem allerſtärckeſten Spiritum Vini aus/ alsdann giebt man ſolchem einen Einſchlag darauf/ ſo lang deſſen das Fäßlein annehmen kan/ ſetzt dann einen Triechter auf das Faß/ wohl bewunden und umwickelt/ daß kein Dampf heraus komme/ und füllet ſolches mit dem allerſüſſeſten Moſt/ wann es am kläreſten lauffet/ läſſet es an einen kühlen Ort liegen/ daß es niemand rüttele/ 2. oder 3. Wochen lang/ hernach nimmt man wieder ein gleich groſſes Fäßlein/ darinnen nie kein Wein geweſen/ wann man es wieder abziehen will giebt man ihme wieder Einſchlag wie oben/ ziehet alſo klar ab/ ſo bleibet der Moſt ſüſſe und klar wie Gold. Mercke hierbey/im Winter/will es nicht warm liegen/ ſonſten würde es jähren/ im Sommer je kälter je beſſer.

Gegen die Zeit/da die Reben bald im Felde treiben wollen/ ziehet man ihn ab/ und ſo bleibet er ſüß biß wieder in den Herbſt.

Num. 142.

Wein den Welſchen gleich zu machen.

Man thut der feineſten Roſinen in ein rein

Faß/

Faß/ geuſt guten rothen alten Wein darauf/ und 3. oder 4. oder mehrmahlen rothen Moſt/mit guten feinen rothen Canden-Zucker ꝛc. ſo bekommet man einen Wein/ der von dem Welſchen nicht zu unterſcheiden.

Num. 143.

Moſt das gantze Jahr über, ſüß und gut zu behalten.

Man nimmt den Moſt wie er abrinnet/ thut ihn alſobalden friſch in das Faß/und läſſet ihn eine gute Meßruthen tief unter Waſſer/ 6. oder 7. Wochen lang liegen/ ſo kan er nicht mehr jähren/ und wirds auch hernach nicht mehr thun. Darauf nimmt man ihn wieder heraus/ und legt ihn in einen Keller.

Num. 144.

Oeſterreicher, Francken und auch andere Weine, an Stärcke und Lieblichkeit/ dem welſchen Wein gleich zu machen.

Hierinnen verfähret man darmit alſo; man nimmt ein gantz neues Faß darinnen zuvor nie kein Wein geweſen iſt/ ſäubert/ bereitet und brennet es auf das Beſte aus/ läſſet es auf dem Spunde liegen/ daß das Waſſer wohl heraus komme. Alsdann nimmt man ſehr ſtarcken rectificirten/ und zuvor aus Wein-Heffen deſtillirten Spiritum Vini, etwan eine halbe oder gantze Maaß/ nachdeme das Faß groß oder klein iſt/ den brennet man in das Faß ein/nach ſolchem füllet man das Faß mit einem

O guten

guten ſüſſen Preß-Moſt / wie er von der Kälter kommet / dermaſſen an / daß es doch eine gute Spanne leer bleibe / dann gieſſet man auf ein zwey-eymeriges Faß / 2. Achterling beſagten guten Spiritus Vini, durch ein lang Röhrlein / oder Rimlein / darmit ſolcher nicht hinein falle / ſondern fein oben auf bleibe / und ſich mit dem Wein nicht vermiſche / und durch ſeine Stärcke dem Wein das Jähren einhalte / ſo erlanget man ſehr ſtarcken / guten und ſüſſen Wein.

Num. 145.

Sehr gute und bewährte Compoſition vom Wein.

Man nimmt guten neuen ſüſſen Wein / thut ſo viel als denſelben zu färben nöthig iſt / neuen rothen Wein darzu / weiln alles noch Moſt iſt / ferner nimmt man feiner Gewürtz / als Zimmet-Negelein / Cordamömlein Muſcaten-Blüh oder Muſcaten-Nuß / Galgant ꝛc. oder was man vor Weine verlanget / als Citronen-Pomerantzen-Schaalen Salbey / Roßmarin und dergleichen / und läſſet es alſo damit jähren / ſo wird man einen ſehr wohlſchmeckenden und angenehmen Wein erlangen.

Wer will / mag auch etwas rothen Canden-Zucker mit darzu thun / ſo wird er noch viel ſüſſer und annehmlicher.

Num. 146.

Dem Wein einen guten Geruch zu geben.

Man nimmt eine ſchöne friſche Pomerantzen / beſte-

beſtecket ſolche über und über mit gantzen Negelein allein/ oder mit Zimmet und Negelein / und hänget ſie in das Faß/ dergeſtalten/ daß ſie den Wein nicht berühre/ ſo bekommet der Wein einen überaus lieblichen Geruch davon.

Num. 147.

Einen herrlichen Wein zu machen, von herrlichem Geruch, Geſchmack und Tugend.

Wann man in 4. Untzen des beſten aus Wein gebrandten/ und auffs höchſte rectificirten Spiritus Vini 1. Quintlein/ feiner grauer Ambra/ zehn Gran unverfälſchten Biſam in einer guten hermetice verſiegelten Phiolen / in gelinder Wärme / bey einem halben Jahr lang oder gantzen Sommer über an der Sonnen ſtehen läſſet / ſo wird ſolcher Spiritus Vini die Ambram meiſtentheils ſolviren und extrahiren / und eine überaus ſchöne Tinctur geben. So man von ſolchen nur wenige Tropffen in ein Glas Wein fallen läſſet / ſo wird man Wunder erfahren/ wie kräfftig / lieblich und anmuthig ſolcher ſeyn wird.

Num. 148.

Rechte Bereitung des Spiritus Vini, oder vielmehr lieblichen Wein-Eſſenz, darmit alle geringe Weine auf das beſte zu veredlen und zu verſtärcken.

Man nimmt ohngefehr des beſten alten Wei-

nes ſo man bekommen mag / bey 20. Maaſen / thut darzu des beſten Wein-Hefen / oder Sal Tartari, rectificirten Spiritus Vini 4. Maas / zwey Pfund weiſſen Kanden-Zucker / eine Kruſte Brodes / läſſet es 3. oder 4. Tage über einander ſtehen / dann diſtillirt man bey Maaſen davon herüber / ſo hat man einen herlichen Spiritum Vini, mit welchem alle geringe und ſchwache Weine auf das beſte zu veredlen und zu verbeſſern / welcher dann in einem ſonderlichen Glas wohl zu verwahren / ſo man deſſen auf 160. Maas alten Weins bey einem halben Pfund thut / ſo erlanget man einen herlichen guten ſtarcken Wein.

Num. 149.

Auf eine andere Art Wein-Eſſenz zu bereiten, damit alle geringe Weine zu verbeſſern ſind.

Man rectificiret guten Wein-Brandwein zu 3. oder 4. mahlen über ein gutes Wein-Geläger / damit wird er ſchön lieblich und ſehr anmuthig / alſo / daß er auch / wann man / nach Ausweiſung der Kunſt / in der Deſtillation recht mit verfahren / ſo kan man allerley Olitäten darinnen aufſolviren / und allerley Eſſentien darvon bereiten. So man nun von einer ſolchen Eſſenz nur wenige Tropffen in eine Kanne oder Glas fallen läſſet / kan man allerhand Weine den Liebhabern fürtragen.

Num.

Num. 150.

Ein ſchönes Secretum, alten, geringen Wein auf das beſte zu veredlen, ſolchen wieder jährend zu machen.

Man hat bey der Hand eine Ohme guten alten Wein/ von ſelbigem muß man heraus laſſen bey 12. Maaſen / ſolchen Wein thut man nun in einen Keſſel / läſſet ihn heiß werden biß vor dem Sud / alsdenn thut man hinein 9. Pfund guten Melis-Zucker / 18. Pfund groſſe / friſche Spaniſche Roſinen/ ſo man zuvor in einem reinen Mörſel zerquetſchen muß/ und läſſet es alſo eine Stunde lang/ ob gelindem Feuer / mit ſtettigem Umrühren ſtehen / aber ja nicht ſieden/ drucket es darauf durch ein ſauberes Tuch wohl aus / bis auf die trocknen Kernen/ und ſchüttet ſolchen zubereiteten Wein zu dem andern in das Ohmen-Faß / davon die vorigen zwölff Maaſe abgezapffet worden ſind/ das Faß ſolle aber einer Hand breit unter dem Spunde leer ſeyn / dann leget man ſolches Faß an einen warmen Ort/ oder über einen warmen Back-Ofen / da man ſtetig/ wie bey einen Becker / darinnen bächet / alſo / daß ſolcher Wein eine ſtete Milch-Wärme haben kan/ hernach leget man darein auf beyden Seiten mit weiſſer Bier-Hefen beſtrichene 4. Wecke-Schnitten/ decket es wohl zu/ daß es warme bleibe/ ſo wird es innerhalb 12. Tagen ſehr ſtarck jähren / unter währendem Jähren aber thut man ferner hinein 2. Loth Holder-Blühe/ ein halb Loth Zimmet gröb-

gröblicht zerſchnitten/ weiſſer Veyl-Wurtz 4. Loth/ Benedicten-Wurtz 1. Loth/ wann es aber gäntzlich verjohren/ brennet man es aus/ und ſchlägt ihme eine Muſcaten zu ꝛc.

Num. 151.

Die Würtenbergiſche Wein-Kunſt.

Man nimmt 7. Pfund friſcher/ groſſer Spaniſcher Roſinen/ 7. Pfund friſcher Wein-Beerlein/ 14. Pfund guten Melis-Zucker/ 30. Maas guten alten Wein/ ein und ein halb Seidlein obiger Wein-Eſſentz vom Spiritu Vini bereitet/ vermiſchet alles nach der Kunſt wohl unter einander/ davon thut man 14. unter zwölff 42. mäßige Fäßlein/ ſo erlanget man einen guten Spaniſchen oder Tockayer-Wein daraus.

Num. 152.

Potatos-Wein.

Die Potatos werden auf einem Rieb-Eyſen gerieben/ mit warmen Waſſer angeſetzet/ etwas Hefſen zum Ferment/ und etwas Zucker darzu gethan/ man kan auch Melis-Zucker/ ſo man will/ darzu thun/ ſo es nun genug gejohren/ muß man es von dem Sediment abziehen/ ſonſten wird es ſauer.

Num. 153.

Die ſtarcke Wein-Eſſentz.

Man nimmt zwantzig Maas guten alten Wein/ 4. Maas guten Spiritus Vini, thut darein zwey

Kru-

Kruſten Brod / zihet es mit lindem Feuer in einem Brenn-Zeug über / wann es überdeſtilliret iſt / ſo thut man darzu ein halbes Pfund oder mehr Saltz aus Weyd-Aſchen/oder Sal Tartari, (zwey Pfund Reb-oder Weyd-Aſchen / ſollen ein halb Pfund Saltz geben) thut auch nach der Deſtillation ein oder 2. Pfund Canden Zucker darzu. Es iſt auch gut / daß man es mit ein oder zwey Lothen Wein-ſtein Saltz überdiſtilliren laſſe.

Num. 154.

Fürtreffliche Eſſenz zum Hippocras.

Man nimmt Cardomömlein 4. Loth / der fei-ſten Zimmet 3. Loth / Muſcaten-Blüh / Ingwer edes 1. Quintlein / Negelein 1. Loth / Galgant . Loth / vermiſchet es gröblicht zerſtoſſen unterein-nder / thut ſolches in eine Phiolen / und geuſt bey iner Maaß des allerbeſten / aus dem Wein ſelbſten emachten / und hoch rectificirten Spiritus Vini arauf / vermacht dann das Glaß auf das Beſte / aß gar kein Spiritus heraus kommen mag / und ſe-tzt es 8. Tage lang in gelinde Digeſtion, ſchüttelt er das Glaß zum öfftern wohl um / alsdann gieſ-t man dieſe Extraction rein ab / preſſet das üb-ge durch ein ſauberes Tüchlein aus / und filtriret zuſammen / durch ein rein Löſch-Papier / dar-it dieſe Eſſentia ſchön rein und lauter werde / rwahret es dann zum Gebrauch. Wann man nun nen guten Hippocras machen will / ſo thut man n dieſer Eſſenz 20. oder mehr Tropffen / nachdeme an ſolchen ſtarck haben will / auf eine Maaß Wein lcher zuvor mit 6. Lothen feinen Zucker wohl

ſüß gemachet worden iſt / vermiſchet es wohl untereinander / ſo hat man einen ſehr lieblichen und angenehmen Hippocras, mit dem Zucker kan man die Süßigkeit geben / wie man ſelber will / ſtehet in eines jeden ſelbſt eigenem Belieben.

Num. 155.

Wie der Zucker darzu auch auf das lieblichſte darzu zu bereiten.

Man machet feinen ſo genannten Stür-Zucker / zu einem ſubtilen Pulver / thut ſolchen in eine höltzerne Büchſen / und ſprützet Citronen-Oel darauf / hier und dort / thut dann wieder geſtoſſenen Zucker darüber / und wieder Citeronen Oel und Zimmet-Oel / was man will / darauf geſprützet / und alſo Tag-weiſe verfahren / biß die Büchſe voll iſt / dann wird es auf das fleißigſte vermacht und aufbehalten ꝛc.

Num. 156.

Guten Roſinen-Wein.

Man thut der ſchöneſten Roſinen / in einen groſſen glatten höltzern Trog / mit Stielen und allen / geuſt auf einen dritten Theil der Roſinen / zwey drittheil Waſſer / oder ſo viel als einem beliebet / ſtöſſet ſie mit einem höltzernen Stempfel ſtarck und lange / thut es dann alles in ein Faß / oder laſſet es vielmehr alſo ſtehen / und ſchüttet noch etwas heiſſes Waſſer darauf / ſo werden die Roſinen ſincken / und ſich ſetzen: Alsdann läſſet man die Feuchtigkeit / oder das Waſſer herab / zu welchem Ende der Trog unten ein Loch haben muß / und legt einen geflochtenen

tenen Korb vor/ daß die Beere nicht mit durchgehn. Wann es nun alſo in dem Faß iſt/ ſo thut man ohngefehr auf ein Orthoff ein halb Maaß Wein-Eßig/ das befördert/ an ſtatt deß Nitri, das Jähren; man muß wohl acht auf das Faß geben/ dann es will Lufft haben/ darmit es nicht zerſpringe.

Num. 157.

Rheiniſchen Wein/ dem beſten welſchen Wein gleich zu machen.

Man thut der beſten Zibeben/ nach Genügen/ in ein zugericht Wein-Faß/ und geuſt guten rothen alten Rhein-Wein darauf/ und 3. 4. oder mehr mahlen rothen Moſt/ läſſet ſolchen verjähren/ ſo erlanget man einen Wein/ der dem Welſchen nichts bevor läſſet.

Num. 158.

Fürtreffliche Wein-Kunſt/ einen Wein zuzurichten/ mit welchem man alle geringe Weine verbeſſern kan.

Man nimmt der beſten blauen abgezupfften Zibeben 8. Pfund.

kleiner Roſinlein 6. oder 7. Pfund.

Melis-Zucker ein achtel Centner.

Thut es zuſammen in ein wohl zugerichtetes Wein-Faß/ und gieſt bey 3. viertel Eymer/ guten alten Rhein-Wein darauf/ mit 3. viertel Maaß des allerſtärckeſten Wein-Eßigs/ vermiſchet alles nach der Kunſt wohl untereinander/ und laſſet es an einem

warmen Ort miteinander verjohren / ſo hat man einen ſolchen edlen Wein / mit welchen man alle gering und ſaure Land-Weine dermaſſen veredlen und verbeſſern kan/darob ſich nicht genugſam zu verwundern ſeyn wird.

Num 159.

Oldenburger Roſinen-Wein.

Wann der Wein ſehr gut/ und viele Jahre lang währen ſolle / ſo muß man bey 10. Körbe der beſten Roſinen / die gut und vollkommen am Gewichte ſind / nehmen / und ſolche in ein rein Geſchirr / Kuffen oder Faß ſchütten / und ſo viel friſch rein Waſſer darauf gießen / daß ſolches einer queren Hand hoch über die Roſinen ſtehe / dann muß man es alſo etliche Tage / als 5. oder 6. alſo ſtehen laſſen / aber alle Tage einmahlen oder zwey / mit einem ſaubern Rühr-ſcheid umgerühret / die Kuffe oder das Geſchirr / muß allezeit wohl verdecket ſeyn; So man nun ſiehet / daß die Roſinen anfahen wollen zu jähren / muß man das Waſſer davon abzapffen / und alsdann die Roſinen / mit einer durchlöcherten Schauffel heraus nehmen / in ein anderes ſtarckes Geſchirr / mit einem dicken Boden thun / und mit einem Holtze / ſo hierzu tüchtig und rein iſt / auf das kleineſte / als man kan / zerſtoſſen laſſen / alsdann muß man das vorige abgezapffte Waſſer wieder darauf gieſſen / und mit dem Rührſcheid wohl untereinander rühren / und etliche Tage alſo wohl verdeckt ſtehen laſſen. Jedoch muß man auch wiſſen / daß wann dieſes Geſchirr mit ſolchem Wein etwan an einem allzuwarmen Ort ſtehet / daß man es nicht über

zwey

zwey Tage allda müſſe ſtehen laſſen / oder daß man es gleich deß andern Tages auspreſſe / bey ſolchem Tractament, muß man ein 3 oder 4 faches häre- nes Beutel-Tuch / nach der Weite der gantzen Preſſe / daß es an allen Orten überhangen kan / ein legen. Dieſen ausgepreſſten Wein / muß man nun fein geſchwinde in ein Faß gieſſen / und ſo das Faß darvon voll iſt / muß man klein geſtoſſen weiſſen Weinſtein / auf eine Spaniſche Pippe ungefehr 2 viertel Pfund thun / ſo wird es im kurtzen anfa- hen zu jähren / als wie ein anderer natürlicher Wein / welches Jähren dann etliche Tage währet / und hernach wohl noch 3. oder 4. Monat noch alſo kochet. Dieſer Wein / muß alle Tage etliche mah- len gefüllet werden / anfangs wird er graulicht von Farbe / und allgemach ſchön gelblicht. Wann er nun drey Wochen alt iſt / kan er als ein anderer ſüſ- ſer Moſt ſchon getruncken werden / wann er aber über das viertel / oder gar ein halb Jahr alt iſt / muß man ſolchen in ein reines Faß abziehen. Im Fall man aber ſolche Zeit nicht erwarten / und gerne bald Kauffmanns-Waare daran haben will / muß man dieſes Weins bey zwey Ohmen / und guten alten Wein eine Ohme miteinander vermiſchen / und ein halb Monat lang alſo liegen laſſen / ſo hat man einen fürtrefflichen guten Wein / und Kauffmanns- Wahre / ſo ſich in alle Ort verführen und verhan- deln läſſet.

Num. 160.

Fürtrefflicher Roſinen-Wein, der an der Güte dem beſten Malvaſier, Spaniſchen und Tockayer-Wein nichts bevor låſſet.

Hierzu nimmt man ein kleines Fäßlein von ungefehr 20. Maaſen/ bereitet ſolches auf das beſte wie es ſeyn ſolle/ dann thut man der Beſten/ von allen Stielen und Unreinigkeiten geſäuberten Roſinen 16. oder 18. Pfund/ und gieſet darůber 3. Maaß warm Waſſer/ füllet es alsdann mit einem guten alten Wein an/ biß faſt oben an das Spund-Loch/ legt es alsdann in eine warme Stuben/ die in gleicher Hitze ſtets beſtändig und temperirt erhalten ſeyn muß/ ſo wird man ſehen/daß es in einer Zeit von 15. oder 20. Tagen/(kan auch wohl öffters in 10. Tagen geſchehen/) anfangen wird zu jähren/ welches oben bey dem Spund-Loch/ an denen ſich erhebenden Bläslein und Jähren ſich erzeigen wird: ſo nun ſolche Jährung bey 24. Stunden lang gewähret/ iſt es Zeit/ daß man ſolchen Wein abzapffe/ und in ein anders groſſes Faß von einem Eymer haltend einfülle/ auf die Roſinen aber in dem Fäßlein/ ſo in der Stuben lieget/muß man wieder halb ſo viel des vorigen guten alten Weins/ und allemahlen auf 3. Maaß deß Weins/ 2. Pfund guten Melis-Zucker thun/ und auf das Neue wieder wie zu vor ſtehen laſſen/ wann es nun 5. oder 6. Stunden alſo geſtanden/ füllet man es gar mit beſagten

ſagten alten Wein / mit Hinzuthuung 3. Maaß warmen Waſſers/Spunden voll an / ſo fångt es in 2. oder 3. Tagen wiederum/wie zuvor/ an zu jåh- ren und Blåslein aufzuwerffen / dann zapffet man es wieder ab / und thut es zu dem andern Wein / ſo in dem gróſſern Fåßlein in dem Keller lieget / dann thut man der folgenden vegetabiliſchen Eſſentz ein viertel Maas / und låſſet es als 5. oder 6. Wochen lang alſo unzugeſpundet liegen / ſo wird ſolcher Ro- ſinen-Wein ſchön lauter hell und klar / und ſo man ſolchen darbey eines guten Aromatiſchen Geruchs haben will / kan man feinen Zimmet / Biſam / und Ambra darein hången/ſo erlanget man einen deli- caten Roſinen-Wein.

Num. 161.

Bereitung der vegetabiliſchen Eſſentz, zu vorhergehenden Roſinen-Wein.

Man nimmt ſehr guten alten Rhein-Wein 20. Maas/ guten aus Wein ſelbſt gemachten Spiritus Vini 6. Maaß / ſchönen weiſen Kanden-Zucker 1. Pfund.

guter Zimmet 1. halb Pfund.
Cordamömlein 4. Loth/
Negelein.
Muſcaten-Blüh eines jeden 2. Loth.

Låſſet es alſo 10. Tage lang ſtehen und beitzen / dann diſtiliret man bey 4. oder 5. Maaſen darvon herüber/ſo erlanget man eine fürtreffliche Eſſentiam Vini, welche man in einem reinen Glaß auf das beſte ver-

verwahren muß / mit welcher man alle geringe und ſchlechte Weine veredlen / dauerhafft / ſtarck und beſtändig machen kan.

Num. 162.

Guten Spaniſchen Wein aus den Roſinen zu machen.

Man nimmt ein Faß / in welchem zuvor Spaniſcher Wein geweſen / thut darein geſtoſſene Zibeben 20. oder 30. Pfund / gieſt darauf 4. Maß rectificirten Spiritus Vini 8. Pfund / geſtoſſenen Weinſtein und 60. Maaß Waſſer / läſſet das Faß an einem laulichten Ort ſtehen / und jähren. Darnach ziehet man es in ein anders Faß / ſo hat man in kurtzen guten Spaniſchen Wein.

Num. 163.

Sehr köſtlichen Roſinen-Wein zu machen.

Man gieſſet in einen Keſſel 7. Waſſer-Eymer Waſſers / und ſchüttet darein drey und ein halb Pfund guter friſcher Roſinen / dieſe zerkochet man gantz in Waſſer / läſt daſſelbige ſo ſüß als einen Meth werden / dann hebt man den Keſſel von dem Feuer / und läſſet ihn erkalten / ſeyhet alsdann den Wein gemächlich durch / gieſt ihn in ein Wein-Faß / und von dem ſchärffeſten rothen Wein Eßig eine Maaß darunter / darmit die allzugroſſe Süßigkeit der Roſinen ein wenig gebrochen werde. Endlich thut man 9. Pfund gantz klein geſtoſſenen Weinſtein darzu / gieſt über diß auch den vierdten Theil des beſten

Weins

Weins darzu/füllet es alſo und verſpündet das Faß nach 8. Tagen kan man ſolchen anzapffen.

Num. 164.

Einen Wein zu machen, der ſo gut als ein Spaniſcher.

Man nimmt Zucker 8. Pfund / groſſe Roſinen / daraus die Kerne gethan ſind / 4. Pfund / klein zerſchnitten / dieſes kochet man unter einander / daß es einem Syrup gleich wird / dann colirt man dieſen Liquorem alſo warm / und über die feces gieſſet man einen guten Wein / ſo viel nehmlichen als das drittheil des Liquoris, den man colirt, ausmachet / das läſſet man miteinander erwärmen / hernach preſſet man es aus / und vermiſchet es mit den vorigen Liquore, dann thut man es alsdann in ein Fäßlein / oder anderes bequemes Geſchirr / und läſſets Jahr und Tage ſtehen / ſo gibt es einen Wein / der den Spaniſchen übertreffen ſolle. Verlanget man ihn von einem Aromatiſchen Geſchmack zu haben / ſo thut man zu jedem Pfund des Liquoris Tincturæ Cinamomi 1. g. Tincturæ von Gewürtz-Negelein 17. Tropffen. Wann die Kerne nicht aus den Roſinen genommen werden / ſo gibts dem Wein einen herben Geſchmack.

Num. 165.

Die Würtenbergiſche Wein-Kunſt.

Man nimmt 13. Pfund friſcher Roſinen / der kleinen oder halb kleinen u. halb groſſe / 13. Pfund Melis-Zucker / 42. Maaß guten alten Wein / ein Seidlein Eſſenz, alles nach der Kunſt untereinander gemenget / darunter zwölf 52. mäßige Fäßlein gethan / ſo wird Spaniſcher oder Tockaiſcher Wein daraus.

Num.

Num. 166.

Die Weine zu verbeſſern, daß ſie dem beſten Malvaſier gleich kommen.

Hierzu ſeyn drey Stuck vonnöthen / als erſtlichen Melis-Zucker / der die allerbeſte Süßigkeit giebet / zum andern kleine Roſinlein / dieſe machen / daß der alte Wein fermentiret / wie der neue. Zum dritten / Spiritus Vini, der giebet ihme Seel und Geiſt / und ſtärcket ihn / daß er dauren kan / und dieſes leztere Stuck muß man vor allen Dingen in Bereitſchafft haben / und vorhero bereitet werden.

Num. 167.

Einen fürtrefflichen Malvaſier zu machen.

Man nimmt Galgant / Gewürtz-Negelein / Cordamömlein / Zimmet und Ingwer / ſtöſſet alles gröblicht / und läſſet ſie 24. Stunden in Spiritu Vini in einem wolvermachten gläſernen Geſchirr weichē / hernach thut man dieſe Dinge in ein leinen Tuch / hänget ſie an einem Faden in die Tonne / die da anderthalbe Laſt Claret Wein hält / und läſſet ſie drey Tage darinnen / ſo wird man einen ſo ſtarcken Wein haben / als der natürliche Malvaſier iſt.

Num. 168.

Den ſo genannten Populus-Wein zu machen.

Hierzu nimmt man eine Maas Rheiniſchen / guten alten Wein / 1. Maas guten Spaniſchen Wein / 3. Pfund Zucker / 2. Maas Waſſer / ein wenig guter Zimmet / Veil-Wurtz / 1. Loth Zimmet / 12. oder 15. Gewürtz Negelein / 8. Gran feinen

Biſam /

Biſam/und 4. Gran Ambra/ damit verfähret man denn alſo: Man ſetzet 2. Maaß Waſſer in einem Keſſel auf das Feuer/ dann thut man die 3. Pfund Zucker darein/hernach die Zimmet/nicht zerſtoſſen/ ſondern an einen Faden zuſammen gebunden/ damit es hernach im Abſchaumen nicht verlohren gehe/ denn dieſe Zimmet kan auch wol etliche/ als drey oder viermalen dienen/ ins Waſſer ein wenig/ darnach die Negelein/ mit ein halb Loth Veil-wurtz gröblich zerſtoſſen/ in einen reinen Tüchlein ſcharff eingebunden/ ſo gibt es deſto beſſer ſeine Krafft von ſich/ nachdem viel darinnen/ hebt man dieſes Gewürtze/weilen ſolches öffters dienen kan/auf/unterdeſſen machet man von 4. oder 5. Eyerweißen einen Schaum/ den gieſſet man in das ſiedende Waſſer/ giebt wol Acht/daß es im ſieden nicht überlaufft/das Waſſer an ſich ſelbſten lauffet nicht über/ wenn es aber mit dem Eyerweiß-Schaum bedecket wird/ und das Waſſer darunter keine Luft hat/da braucht es Aufſehens/daß es nicht überlauffe. Solches Sieden mit dem Eyerklar/ muß eine halbe Stunde lang geſchehen/ aber allezeit fleiſſig abgeſchaumet werden. Darauf nimmt man es von dem Feuer und läſſet es ein wenig erkalten/ und gieſſet mittlerweile den Spaniſchen und Rheiniſchen Wein zuſammen in eine Flaſchen/ und läſſet hernach das abgekühlte Zucker-Waſſer durch ein reines Tüchlein dazu hinein lauffen/ vermacht hernach die Flaſchen auf das beſte/ und reibet alsdann den Biſam und Ambra mit feinem Zucker in einem Mörſel gar wol ab/thut es in ein leinen rein Tüchlein/ und hänget es alſo an einem Faden gebuden/in die Flaſchen/und ſetzet es

in einen kühlen Keller / und filtrirt es nach etzlichen Stunden. Man thut aber beſſer / daß man die Biſam und Ambra erſt nach dem Filtriren hinein hänget/und 24. Stunden lang darinnen läſſet/ dann iſt dieſer liebliche Getranck / fertig und bereitet.

Num. 169.

Glauberi Modus , die unzeitigen Weine im Faſſe zu zeitigen.

Man rectificiret einen Spiritum Vini , oder nur Heffen-Brandwein/ per ſe auf das beſte / daß er fein ſtarck werde/denſelbigen gieſſet man hernach auf einen weißgebrannten Weinſtein / oder nur gebrannte Wein-Hefen / iſt nun des Spiritus viel / ſo muß man auch viel calcinirten Weinſtein darein thun/nemlich auf jedweders Pfund Spiritus, 4. Loth gebrannten pulverſirten Weinſtein / und alsdann noch einmalen in einen kleinen Keſſelein abgezogen/ ſo nimmt der Spiritus Vini von der gebrannten Wein-Hefen oder Weinſtein / eine ſonderliche Stärcke zu ſich/und wird gantz feurig werden. Dieſes ſtarcken Brandeweins / thut man ſo viel in den neuen jährenden Moſt / als man will. So man deſſen viel darein thut / ſo wird der Wein nur deſto ſtärcker/ doch ſolle man auch nicht gar zu viel hinein thun/ auf daß der Wein wol jähren könne/ dann ſo der Wein nit jähren könnte / ſo würde man an dem Wein ſchmecken/ daß Brandwein darein kommen wäre / und würde unlieblich davon ſeyn. Zu einer jeden Franckfurter Ohme / als ohngefehr 125. gemeiner mittelmäßiger Kannen / ſolle man 4. Maas dieſes ſtarcken Spiritus Vini nehmen / ſo erlanget der ſaure Wein Stärcke genug/ daß er für einen guten

ten Wein paßiren kan / und zeitiget alſo dieſer feu⸗rige Spiritus den unreiffen Wein in dem Faß / daß ein edler/geſunder/lieblicher und beſtändiger Wein daraus werde. Nimmt man aber zu einer Ohme weniger als 4. Maas dieſes Spiritus, ſo bleibet der Wein auch geringer. Und ſo man auf einen Ohm neuen Wein / 6. oder 8. Maas ſtarcken Spiritus nehme/und darmit jähren lieſſe/ſo würde der Wein auch zweymalen ſo ſtarck und ſtärcker / als man ihn trincken könte/ ſolche überſtarcke Weine aber könte man gebrauchen / andere verſchlagene matte Wei⸗ne/darmit zu verſtärcken / wann nemlichen von die⸗ſem überſtarcken Wein / eine halbe Ohme auf eine gantze Ohme geringen Wein gethan würde. Können alſo durch Hülffe eines ſolchen Spiritus, nicht allein die neue Weine verbeſſert / ſondern auch die alten und geringe Weine wieder erfriſchet und verbeſ⸗ſert werden. Aber dieſes muß man alſo verſtehen/ daß in Herbſt⸗Zeiten alle geringe Weine verſtärcket werden/ wann man den Spiritum mit jähren läſſet/ die alten Weine aber können alſo und auf dieſe Weiſe nicht verſtärcket werden / weilen dieſelbigen nicht jähren/und ohne das Jähren ſolle man keinen Spiritum Vini unter die Weine thun / dann nichts Gutes daraus wird. So man aber / die alten ſchlechten Weine ſtärcker machen und verbeſſern wollte / ſo müſte man ſolches mit einem verjohrenen überſtarck gemachten neuen Wein (darunter mehr Spiritus im jähren kommen/als in einem ſolchen den man alſo trincken wollte)verrichten. Auf dieſe Wei⸗ſe kan man alle Jahre/ zu Herbſt⸗Zeiten/ die neuen Weine verbeſſern / auch einen Theil neuer Weine überſtarck machen / damit man die alten geringen

Weine hernach durch das gantze Jahr verbeſſern kan. Und dieſes Saltz/ davon der ſtarcke Spiritus Vini abgezogen/ kan man wieder ausglühen/ iſt wieder ſo gut als es zuvor geweſen/ und kan alſo zum öftern/ zu ſolcher Arbeit gebrauchet werden/ alſo daß dieſe Verſtärckung der geringen Weine gar wenig koſtet / und doch viel Gutes damit ausgerichtet werden kan/ dann alles dieſes/ was zu dieſer Verbeſſerung man ſelber bereiten kan / nemlichen den Spiritum aus der Hefen / und kan man ſolche Hefen nicht beſſer anbringen / als daß man den Spiritum davon abziehet/ und andere Weine im Herbſte darmit verſtärcket. Desgleichen kan man ſolche Hefen/ davon der Brandewein gezogen/ trocknen/ in einen Hafners-Ofen brennen / und den rectificirten Brandwein / oder Spiritum Vini, noch einmalen darůber abſtrahiren/ daß er feurig wird. So man aber die Weine etwan lieblicher verſtärcken will/ ſo kan man die alten ſchlechten Weine deſtilliren/ und den übergehenden Spiritum (welcher viel lieblicher ſeyn wird/ als ein Brandwein aus der Hefen gemachet) zu Herbſt-Zeiten mit neuem Wein oder Moſt jähren laſſen / giebt überaus liebliche Weine / und werden ſolche neue Weine auch viel ehender klar/ als andere Weine / da kein Moſt mit gejohren iſt. Die Urſach iſt dieſe/ weilen alle Weine einen ſauren Weinſtein haben / davon die Weine ihre liebliche Säure bekommen/ aber immerdar ein Wein mehr dann der andere / nach dem Ort / da der Wein gewachſen und zeitig worden iſt. Dann je zeitiger die Weine/ je weniger Weinſtein ſie haben / je unzeitiger aber / je mehrer Weinſtein.

Die

Die Spaniſchen haben gar keinen Weinſtein/ weilen die Trauben überzeitig reiffe werden. Die Franzöſiſchen haben zwar etwas/ doch kaum halb ſo viel/ als die Teutſchen Weine/ die nimmer/ doch ſelten/ ſo überzeitig werden/ als die Spaniſchen oder eine Franzöſiſche. Gleichwie nun die Rheiniſche und andere Teutſche Weine/ wegen ihrer lieblichen Säure/ viel anmuthiger zu trincken seynd/ als dieſer fette Spaniſche oder Franzöſiſche; alſo ſeynd auch hingegen diejenigen Weine/ welche gar zu ſauer und unzeitig geblieben/ deſto unlieblicher/ und haben gar zu viel ſauren Weinſtein bey ſich/ welche durch ſeine Säure die Weine ringert/ und unlieblich zu trincken machet/ darzu haben auch alle ſolche ſaure Weine/ wenn ſie nicht recht zeitig ſind/ wenig Spiritus, und werden darum ſo leichtlich ſchimmlicht/ zähe/ lang und kanicht/ und verderben. So man aber einen Spiritum Vini Tartariſatum darmit jähren läſſet/ ſo erlanget der Wein durch den Spiritum ſeine Stärcke/ und durch den gebrannten Weinſtein/ darüber der Spiritus abſtrahiret/ und eine feurige Krafft/ daraus gezogen/ einen Niederſchlag der übrigen Säure. Dann ein gebrandter Weinſtein/ oder Wein-Hefen aller Säure entgegen iſt/ alſo daß man auch einem ſauren Eſſig ſeine Säure damit benehmen kan/ wann man es hinein thut. Darum tödtet das feurige Weſen/ ſo der Spiritus aus der Wein-Hefen gezogen/ die gröbſte Säure in den Wein/ daß derſelbige/ in Geſtalt eines Weinſteins/ zu Boden fället. Kan alſo füglich durch den Spiritum Vini Alcaliſatum, die Säure in den unzeitigen Weinen niedergefället/ und

auch zugleich dardurch verſtärcket werden/ welches wahr und gewiß iſt.

Num. 170.

Welſchen Wein zu machen.

Man nimmt abgebrochener Wein-Beeren/ weiß oder roth/ legt ſolche 14. Tage auf das Stroh/ oder ſo lang biß ſie welcke/ wie Zwiebeln werden/ alsdann geuſt man Moſt darüber/ die rothen Beer müſſen wohl verdecket/ zum wenigſten 24. Stunde ſtehen/ alsdann ſo viel abgeſchöpffet/ als man kan/ und in ein Fäßlein beſonders gefüllet/ dieſer Wein wird ſehr gut.

Das Fäßlein darzu zu bereiten.

Man brennet die Fäßlein mit gutem darzu bereiteten Brandwein aus/ ehe man den Moſt hinein läſſet/ und läſſet zween Finger das Fäßlein leer/ alsdann füllet man den Brandwein durch ein Röhrlein fein ſachte auf den Wein/ daß er ſich damit nicht vermiſche/ ſondern als Oel darauf ſchwimme/ verpicht es hernach/ und legt es an einen kühlen Ort.

Num. 171.

Oeſterreicher-Wein wie Moſeler Wein zu machen.

Man nimmt ein rau Fäßlein/ brühet es aus mit Holder-Blumen und Scharlach-Waſſer wohl geſotten/ läſſet es eine Weile in dieſem Geſchmacke liegen/ hernach nimmt man ſchönen treugen Holder/ der nicht gar ausgeblühet/ und Scharlach/ doch

alſo / daß der Holder vergehe / und alles dem Geſchmack nach / ſo eingerichtet ſeyn / daß es dem Moſeler Wein gleich werde. Nach Martini / wann der Wein verjohren / ziehet man den Wein in dieſe Fäßlein / darinnen dieſe Stücke mittlerweile gelegen haben.

Num. 172.

Wein dem Welſchen gleich zu machen.

Man thut abgezupffte friſche Roſinen in ein Faß / geuſt guten rothen / alten Wein darauf / und 3. oder 4. und mehrmahlen rothen Moſt darauf / ſo wird er ſeyn / wie ein welſcher Wein.

Num. 173.

Böckeſer-Wein zu machen.

Man nimmt 3. Stücklein gebrandt Brod / thut es in ein Säcklein in dem Wein im Jähren / und läſſet es 8. Tage darinnen.

Num. 174.

Ein hübſcher Abzug zum Wein.

Man nimmt der beſten Veyl-Wurtz / Kemen-Aeuglein / Schwefel / eines jeden 1. Loth / Negelein / Zimmet / Cardomömlein / Muſcaten-Blüh / Muſcaten-Nüß / langen Pfeffer und Weyhrauch / jedes ein halb Loth / weiſſer Paradiß-Körner 6. Loth / Myrrhen 1. Quint / vermiſchet alles geſtoſſen unter einander / thut es dann in einen verglaſurten Scherben / ſetzet es auf Kohlen / und läſſet es alſo zergehen / und brauchet es dann / wie bewuſt.

Num. 175.

Wie der Wein ſamt dem Lager auf das beſte abzulaſſen.

Wann man den Wein ſamt dem Lager aufgerühret/ ablaſſen will / ſo nimmt man auf ein Fuder von 24. Eyern das Weiſſe/ klopffet ſolches auf das beſte ab/ darnach nimmt man ein Mäſel-Saltz/ und ein wenig ſchön Weitzen-Meel/ und ſo viel lauteres Sandes/ läſſet den trüben Wein aus dem Faß darzu ab/ rühret es wohl untereinander/ und geuſt den Wein zu dreyen malen in das Faß / und rühret zu jeden mal / wie vorher / mit einem durchlöcherten Rührſcheid / wohl ab/ und läſſet ihn ruhen / ſo wird er bald lauter; Zu dieſen muß man vorhero alles in guter Bereitſchafft haben / daß die Faſſe ſauber/ nicht ſchmeckend / wohl abgebunden ſeyen.

NB. Vor allen iſt bey dem Ablaſſen wohl zu verhüten / ſo viel möglich / daß der Wein nicht verrauche / dahero am beſten / wann man blechene / eckichte / in drey Bäuche oder Büchen abgetheilte Röhren habe / davon das obere Ort / in die Pippen / das andere aber in das Faß gehe / ſo man beyderſeits mit einem ſaubern Tuch vermachen kan/ damit keine Lufft darzu kommen möge. Auch müſſen ſaubere Schäffer von Holtz oder Kupffer / Füll-Kannen mit einem Schnabel / höltzerne oder blecherne Triechter / mit einem weiten Mund-Loch/ und was man etwan ſonſten zum Gebrauch vonnöthen hat / alles in Vorbereitſchafft ſtehen.

Num. 176.

Noch ein anders, ſo den Wein ſchön lauter und klar machet.

Wann man Benedicten-Wurtzel / und etliche Gewürtz-Negelein gepülvert / in einen halben Seidel guten Brandwein legt / und alſo in den Wein thut / ſo wird der abgezogene Wein ſchön / lauter / klar und gut. Man ſolle im Abziehen auch bedencken / daß es nicht windigt / ſondern ſtill und ſchön ſeye.

Num. 177.

Noch ein ſchönes Secretum, den abgezogenen Wein ſehr gut zu machen.

Man nimmt eine ſchöne / friſche Pomerantzen / und beſtecket es über und über mit friſchen Gewürtz-Negelein / und hängets in das Wein-Faß / das machet dann den Wein ſehr kräfftig und gut.

Num. 178.

Den Wein ſtarck zu erhalten.

Nimm 1. Loth Weyhrauch / und ſo viel rothe Myrrhen / mache es zu Pulver / und thue es in ein Säcklein in den Wein / ſo bleibet er ſtarck und gut.

Num. 179.

Starcken Wein zu machen, der bald truncken machet.

Nimm 1. Loth Weinrauthen-Saamen / ſtoſſe es klein / nimm 1. Vierthel Zucker auch geſtoſſen / jedes abſonderlich in ein Säcklein gethan / und in den Wein gehenckt / ſo wird er ſtarck.

Num. 180.

Ein ſchönes Kunſt-Stuck, den Wein zu kühlen, ſo man kein Eyß hat.

Solches beſchreibet Cardanus im 13. Buch von den Subtilitäten alſo; Man nimmt hundert Pfund friſch Brunnen-Waſſer / 20. oder 25. Pf. Saliter / theilet dieſes in 3. Theile ab / von dieſem gieſt man 2. Theil unter das Waſſer / und ſtöſſet / reibet und rühret es mit einem höltzernen Stöſſel erſtlichen gemach / hernachmals etwas ſtärcker / und wann die Kälte zunimmt / muß man auf das geſchwindeſte rühren / doch allezeit auf eine Seiten / auch mag man es mit einem Finger zum öfftern probieren / und ſo es auf den höchſten Grad erkaltet iſt / ſo thut man die Helffte von dem hinterbliebenen Saliter hinein / und rühret es abermalen / und endlichen thut man auch gar den Uberreſt hinein / und rühret es / biß man es mit der Hand kaum leiden kan / würde man aber nun ein wenig umkehren / und auf die andere Seiten rühren / würde es

es nichts von ſeiner Kälte verlieren / wo du es aber vorhin thäteſt / würde es viel nachlaſſen. Wann man nach dem Gebrauch diß Waſſer ſiedet / biß es ausdünſtet, ſo kan man den Salpeter wiederholen; daferne man einen Löffel voll auf das Pflaſter geuſt / und es geſtehet / ſo iſt es genug geſotten / doch iſt zum Kühlen (wie Cardanus meldet) das rechte Eyß beſſer.

Num. 181.

Einen Wein zu Sommers-Zeit in der gröſten Hitze über Land zu führen, daß er ſo kühl bleibe / als ob er in einem Keller ſtünde.

Man ſchencke den Wein in eine gläſerne Flaſchen / welche hernach in einem ledernen oder andern Geſchirr geſchloſſen wird / und darzwiſchen an allen Orten zerſtoſſener Salpeter angefüllet werden kan / ſo bleibet der Wein gantz friſch / welches auch denjenigen dienſtlich / ſo hohe Häuſer an der Sonnen gelegen / daß ſie nicht allezeit friſch Kühl-Waſſer haben können. An etlicher hohen Perſonen Häuſer / pfleget man das Eyß in Höhlen aufzuheben / und im Sommer den Wein darinnen zu kühlen / welches doch ſehr geſund. Andere haben Schlangen in den Kellern / ſetzen Flaſchen voll Wein zu ihnen / die ſich den / aus Begierde / ſo ſie zu dem Wein tragen / um die Flaſchen winden / und mit ihren kalten Leibern dermaſſen kühlen / daß der

der Wein gantz annehmlich / und deſſen ſich zu verwundern / geſund zu trincken ſeyn ſolle.

Num. 182.

Köſtlicher Citronen-Wein, der dem Guſtoſſiner-Wein gleich kommet.

Man nimmt einen Eymer Moſt / darein thut man etwan von 3. oder 4. friſchen und ſchönen gelben Citronen die Schaalen auf das dinneſte abgeſchnitten / und zwiſchen zweyen Papieren getrocknet / und thut ſie in ein Säcklein. Wann man nun will / ſo thut man auch die Schaalen von einem halben dutzend friſcher Pomerantzen / auch wohl getrocknete Meliſſen / ſo viel man mit fünff Fingern faſſen und begreiffen kan / darzu / Scharlach / Wald-Meiſter / jedes eben ſo viel / und läſſet dieſes alles mit gieren. Ferner / wann die Trauben gut werden/bricht man ſie ab/und thut ſie in ein Fäßlein auf einen Oeſterreichiſchen Eymer / welcher 40. Maas hält / ein gutes Vierthel ſolcher Trauben / oder Weinbeer / den Moſt hierzu aber nimmt man lieber von der andern Preſſe / ſo wird er deſto klärer / hiermit läſſet man alles zuſammen jähren. Man kan auch wohl etwas Kandel-Zucker darzu thun/ ſo wird er ſo edel und gut/wie ein Guſtoſſiner-Wein.

Num.

Num. 183.

Auf andere Art.

Wann der Herbſt gut worden / ſo nimmt man der obigen Ingredientien; bricht die Beeren ab / und låſſet ſie bald trocken werden / alsdann thut man alles in ein Fåßlein alten Wein / wann er ſchon nicht der Beſte iſt / auf einen Eymer alten klaren Wein / ſchůtte Moſt von der andern Preſſe / ohngefehr 6. oder 7. Maas / dieſer macht den alten Wein wieder gůhrend / und ſchön Gold-gelb.

Num. 184.

Guten Moßler-Wein zu machen.

Man nimmt ein neu Fåßlein / brůhet ſolches mit Holder-Blumen und Scharlach-Waſſer wohl geſotten / låſſet es eine Weile in dieſem Geſchmacke liegen, alsdann fůllet man es mit einem guten Moſt / nimmt hernach getreugten Holder / der nicht gar ausgeblůhet / und noch knöpfficht iſt / und Scharlach / doch alſo, daß der Holder vorgehe / und alles / dem Geſchmacke nach / ſo eingerichtet ſeye / daß es dem Mosler-Wein gleich werde. Nach Martini / wann der Wein verjohren / ziehet man den Wein in dieſe Fåßlein / darinnen dieſe Stucke mittler Weile gelegen haben.

Num. 185.

Ein ſehr gute Compoſition von Weinen.

Man nimmt ſehr guten ſůſſen weiſen Moſt / ver-

vermiſchet ſolchen mit ſo viel rothen Moſt/als man gedencket/zur Färbung des weiſſen Moſtes nöthig zu haben/darein hänget man in einem reinen Säcklein/von Haar-Beutel-Tuch gemachet/etwas Zimmet/Negelein/Cordamömlein/Muſcaten-Blüh/und auf das dünneſte ausgeſchnitten/und zwiſchen Papieren getreugter Citronen-Schaalen ꝛc. und läſſet es alſo miteinander jähren/ſo wird man alsdann einen ſehr fürtrefflichen/und wohlgeſchmacken ſehr anmuthigen Wein erlangen/darüber ſich höchſtens zu verwundern ſeyn wird.

Num. 186.

Neue Wein geſchwinde zu clarificiren.

Man muß einen guten Theil deß beſten Moſtes oder mehrers in ein Faß thun/den andern Theil muß man in einen reinen Keſſel über das Feuer ſetzen/und ſchöner weiſſer klein zerſchnittener Hauſen-Blaſen darein thun/und mit einander ſieden laſſen/biß es wie ein dünner Brey wird/ſolchen muß man alſo heiß in den Moſt hinein gieſſen/und hernach das Faß wohl vermachen/ꝛc.

NB. Das Faß muß nicht gar zu voll gefüllet ſeyn.

Num. 187.

Uberaus guten Beer- oder Trauben-Wein zu machen, der dem Italiäniſchen Weine gleich kommet.

Man nehme der ſchöneſten/beſten und ſüſſeſten Trau-

Trauben / ſo man bekommen kan / und ſchneide die Stiele/ſo viel möglich/ ab/ und nehme dann von einem ſaubern zugerichteten Faß / den einen Boden aus / belege dann den unterſten Boden über und über mit den Weinbeeren oder Trauben / hernach eine Lage Häßline Spähne / und wieder eine Lage Trauben und Corinthen / eines um das andere / biß das Faß über halb voll iſt / hernach zugeſchlagen / und von dem beſten Moſt darauf gezapffet / und alſo verjähren laſſen / ſo überkommet man einen ſehr delicaten Wein.

Alſo machet man auch den Zitwer-Wein: der Zitwer muß klein geſtoſſen werden / und allezeit wann eine Lage Wein-Trauben geleget worden / ſo ſtreuet man den geſtoſſenen Zitwer auf die Lage Wein-Trauben / welches dann einen gar geſunden Wein abgeben wird.

Num. 188.

Maulbeer-Wein zu machen.

Man zerdrucket oder zerquetſchet friſcher wohlzeitiger Maulbeer / ſo viel man will / durch ein rein Tüchlein / daß der Safft recht heraus gebe / und das Tüchlein recht roth werde / dann legt man das Tüchlein wieder 4. Tage in den Wein / ſo wird er ſchön roth.

Num.

Num. 189.

Einen ſehr köſtlich wohlſchmeckenden Wein, von Möſten zu machen, ſo ſehr geſund iſt / und am Geſchmack / den beſten Italiäniſchen Weinen gleich kommet.

Man nimmt der allerfeineſten Zimmet 8. Loth / Muſcaten-Blüh 1. Loth / Muſcaten-Nüß 2. Loth / friſcher Gewürtz-Negelein / Cardomömlein 1. und ein halb Loth / Zitwer 1. und ein halb Loth / friſcher Cubeben ein halb Loth / langen Pfeffer 2. Quintl. Caryophel-Wurtz 4. Loth / rothen Candel-Zucker 1. Pfund / vermiſche alles gröblicht zerſtoſſen untereinander / thut es zuſammen in ein länglichtes Säcklein / von Haar-Beutel-Tuch gemacht / mit etlichen ſauber ausgewaſchenen Bach-Kieſel-ſteinlein / und hänget es in den Moſt / laſſe ſolchen darmit vergehren / biß er ſchön klar und lauter wird / hernach kan man ihn anſtechen / wann man ſelber will / dieſer Wein dauret hernach ſehr lang / aber mercke daß man beſagte Spetzereyen forthin immer darinnen laſſen kan.

Num. 190.

Auf eine andere Art, dergleichen Wein von den Trauben zu machen.

Man nehme der ſchöneſten und beſten Trauben / ſo viel man ſelber will / und ſchneide die Stiele / ſoviel

ſo viel möglichen ab / dann nehme man einem Faß den einen Boden heraus / und belege den unterſten Boden über und über mit beſagten Beeren / hernach mache man eine Lage häßline Spähne / und wieder eine Lage Trauben / und continuire alſo eines um das andere / biß das Faß über halb voll iſt / dann muß man es wieder zuſchlagen / und von dem beſten Moſt anfüllen / hernach von Zimmet / Nägelein / Cordamömlein / Muſcaten-Blüh ꝛc. in einem Säcklein darein hängen / und alſo mit einander verjähren laſſen / ſo überkommet man einen ſehr delicaten Wein.

Gleicher Geſtalten kan man auch einen guten Zitwer-Wein bereiten / wann man mit klein zerſchnittenen Zitwer- und Weinbeeren eine Lage um die andere machet / zu allerletzt aber geſtoſſnen Zitwer ſtreuet ꝛc. / giebt auch einen geſunden und delicaten Wein.

Num. 191.

Dem neuen Wein einen ſolchen Einſchlag zu machen, daß er hernach wie ein Welſcher Wein ſchmäcken mag.

Man nimmt der feineſten Zimmet 4 Loth / friſcher Gewürtz-Negelein 2. Loth / Cordamömlein 2. Loth / Muſcaten 2. Loth / Coriander 1 Loth Galgant 4. Loth / langen Pfeffer 2. Loth / Cubeben 2. Loth / Süßholtz und Florentiniſcher Veylwurtz / jedes 2. Loth / Pfirſing-Kern 8. Loth / der ſchöneſten Weichſel- oder ſauer Kirſchen-Kern 6. Loth / miſche

es gröblicht zerſchnitten untereinander / thue es zuſammen in einen groſſen Glaß-Kolben / und fülle dann das Glaß mit dem beſten / aus dem Wein ſelbſten deſtillirten Spiritu oder Brandwein an / verbinde dann das Glaß auf das beſte / und laſſe es 8. oder 14. Täge lang in der Sonnen ſtehen / dann gieſſe den Spiritum Vini rein ab / laſſe ſolchen durch ein rein Tuch lauffen / und fülle das Glaß wieder mit friſchem Spiritu Vini an / laſſe es mehr an der Sonnen ſtehen / hernach verwähret man ſolchen / ſo man deſſen zur Gnüge bereitet hat / auf das beſte. Wann man nun mit ſolchem die neuen Weine ſtarck und kräfftig machen will / ſo thut man deß beſagten Spiritus nach Belieben darein / ſo erlanget man einen fürtrefflichen Wein / welcher dem Italiäniſchen Weine beynahe in allem gleich kommet / und von vielen dafür getruncken wird.

Num. 192.

Köſtlicher Hippocras.

Wann man deſſen eine Maaß nur machen will / ſo nimmt man der beſten Zimmet 3. Loth / Ingwer 1. Loth / Nägelein 8. Stuck / Muſcaten-Nuß ein Stuck / langen Pfeffers / Muſcaten-Blüh / Paradiß-Körner / eines jeden ein wenig nach Belieben / Violen-Wurtz 1. Loth / Zucker 1. viertel Pfund / Wein eine gute Maaſe / läſſet es miteinander gelinde kochen / dann coliret man es etliche mahlen durch einen reinen Filtz / ſo hat man einen angenehmen gereinigten Wein / will man ihn roth haben / ſo nimmt man rothen Wein darzu. Verlanget man ihn ſtärcker oder ſchwächer von Gewürtze / ſo mehret oder mindert man die Doſin nach Belieben.

Num.

Num. 193.

Noch ein anderer Hippocras.

Man nimmt zu 3. Maaſen weiſſen Wein / 2. Loth Zimmet / und ein wenig Jngwer rein gepulvert/und 1. ℔ Zucker / láſſet es 7. oder 8. Stunden darinn weichen in einem ſaubern wohlvermachten Geſchirꝛ hernach muß man 7. oder 8. mahlen durch einen Müller-Sack lauffen laſſen/ſo dann in Flaſchen gieſſen / wohl vermachen/ und zum Gebrauch aufheben.

Num. 194.

Noch ein anderer.

Man nimmt 3. Loth Zimmet / 1. Loth Veyl-Wurtz / Paradiß-Körner und Jngwer jedes 1. Quintl. / Zucker 1. Pfund und einen halben Vierling zerſtoſſnen/alles gepulvert/und auf obige Weiſe zubereitet / man kan wohl 5. oder 6. ſüſſe zerſtoſſene Mandeln / oder ein wenig Kühe-Milch darzu thun/ den Hippocras deſto eher zu läutern.

Num. 195.

Ein guten Aquavit zu machen, daraus man allezeit, wann man will, einen Hippocras machen kan.

Nimm 4. Loth auserleſenen Zimmet / 1. Loth Jngwer/ 1. Quintl. Negelein/und 1. halb Quintl. Muſcaten-Nuß/ anderthalb Quintl. Pfeffer/Paradiß-Körner eben ſo viel / alles gepulvert in zwey Maaß guten und offt abgezogenen Brandwein gethan / in einem Glaß wohl vermachet / darinnen 4. oder 5. Tage gelaſſen / und täglichen 3. oder 4.

mahlen wohl untereinander geſchüttelt/ darmit die Krafft wohl in den Brandwein komme/ hernach durch ein rein Tuch geſiehen/ und wohl aufgehebt. Man kan ſo viel geläuterten Zucker/ als man ſelbſten will/ darzu thun. Wann man darvon 2. oder 3. Eß-Löffel voll in eine Maas Wein ſchüttet/ machet es den gantzen Wein wohlgeſchmack.

Num. 196.

Einen ſehr köſtlichen gewürtzten Wein, Hippocras genannt, zu machen.

Der Hippocras wird ſonderlich Winters-Zeit gemachet/ und bereitet von Zimmet-Rinden/ Ingwer/ Zucker und guten rothen Wein: man thut des beſten Zimmets anderthalb Loth/ weiſſen Ingwer 1. Loth/ Galgant ein halb Loth/ alles zu Pulver geſtoſſen in ein Glaß/ ſchüttet ein wenig Wein darüber/ läſſet es über Nacht ſtehen/ Morgens thut man anderthalb Maas rothen Wein darzu; im Mangel rothen Weins/ leget man 1. Nacht oder 3. Klapper-Roſen/ und ſo viel Zucker und Würtze/ darnach er ſüſſe ſeyn ſolle/ in den Wein.

Oder man ſtöſſet zuſamen 4. Loth guten Zimmet/ zwey Loth Ingwer/ Paradiß-Körner ein halb Loth/ Galgant, Nägelein/ Muſcat-Nuß/ Cubeben/ Cardomömlein jedes anderthalb Quintlein/ von dieſer geſtoßnen Gewürtz-Mixtur nimmt man ohngefehr 1. Loth auf die Maas Wein/ vermiſchet den geſtoſſenen Zucker kalt unter den Wein/ läſſet es durch ein ſpitzig Wüllen darzu bereitet Säcklein lauffen. Dieſer Getranck iſt anmuthig/ wird Morgens nüchtern getruncken/ den blöden Magen zu ſtär-

ſtärcken / iſt auch für alle kalte feuchte Hirns- und Nieren-Kranckheiten / ſonderlich Winters-Zeit / und kalten Leuten.

Num. 197.

Ein andere Art Hippocras, oder lautern Tranck zu machen.

Man kan es machen / entweder von Seck oder weiſſen Wein / aber Seck iſt beſſer: Zu jedem Stübichen nimmt man 1. Pfund Zucker / eine Untze Zimmet / eine Untze Pfeffer / oder ein wenig Cordamomen / was man will / läſſet dieſes alles eingemachet liegen 24. Stunden lang / rühret es umb 2. oder 3. mahlen währender Zeit / darnach thut man zu jedem Stübichen eine Nöſel Milch / und läſſet es durch ein Gallert-Säcklein lauffen / hänget es auf in engmündichte Krüge / bindet ſie ſtarck zu / und ſetzet ſie an einen kühlenden Ort; Es wird ein gantz Monat gut ſeyn.

Num. 198.

Lutter- oder Lauter-Tranck zu machen.

Man nimmt zu 3. Maaſen weiſſen Wein / 2. Loth Zimmet / und ein wenig Ingwer rein gepulvert / auch 1. Pfund Zucker / läſſet es 7. oder 8. Stunden in einem ſaubern und wohlgemachten Geſchirr weichen / alsdann muß man es ſo durch einen wollenen Sack lauffen laſſen / biß es gantz klar iſt nach dieſem in wohl-verwahrte Flaſchen verwahret / und zum Gebrauch aufgehoben.

Num. 199.

Auf eine andere Art.

Man nimmt drey Loth Zimmet / ein Loth Vio-

len-Wurtzel / Paradiß-Körner und Ingwer jedes 1. Quintl. und 1. Pfund Zucker / alles zerpulvert und auf obige Weiſe bereitet / man kan wohl 5. oder 6. ſüſſe zerſtoſſne Mandeln darzu thun / darmit er ſich deſto eher läutert.

Num. 200.

Noch auf andere Art.

Man ſiedet ein zimlich theil Zucker oder Honig in Wein / nachdeme man es koſtbar haben will / iſt es Hönig / ſo verſchaumet man es wohl / thut darnach Negelein / Ingwer / Zimmet / Pfeffer-Körner / Paradiß-Körner / Galgant zimlich viel gröblicht zerſtoſſen darein / läſſet es ſo offt durch ein härin Tuch lauffen / biß es recht klar iſt / verwahret es / und wann man es brauchen will / ſo machet man den Wein darmit an nach Belieben.

Num. 201.

Extract zum Lauter-Tranck.

Man nimmt von der beſten Zimmet 4. Loth / Cordamum 2. Loth / Muſcaten-Blumen / Negelein 1. Quintl. / Violen-Wurtz / Ingwer jedes 1. halb Quintlein / dieſes alles geſtoſſen / thut es in ein Zucker-Glas / gieſſet ein Quartier Frantz-Brandwein darauf / und ſetzet es in eine warme Stuben 8. oder 12. Tage / hernach preſſet man es aus / und verwahret es in einem Glas. Auf eine Kanne Wein / thut man 1. Loth / nebſt der Helffte ein halb Loth clarificirten Zucker / und gieſſet es darmit durch einander.

Num

Num. 202.

Eſſenz zum Lauter-Tranck.

Man nimmt Cordamum 3. Loth / Zimmet 2. Loth / Negelein 1. Loth / Jngwer und Galgant jedes 1. Quintl. dieſes geſtoſſen / und mit anderthalb Maas Spiritus Vini, oder rectificirten Brandwein eingeweichet/und in gelinder Wärme ſtehen laſſen/ von dieſem etzliche Tropffen genommen / untern Wein vermiſchet / und angeſüſſet.

Num. 203.

Fürtrefflicher Lauter-Getranck, auf Braunſchweigeriſche Art.

℞. Deß beſten weiſſeſten und feineſten Kanden-Zuckers 10. oder 12. Pfund / weiſſen Jngwer 32. Untz / Cordamomen 6. Untz / guten weiſſen Wein 20. Stübichen / der Zucker muß mit Eyerweiß geläutert werden / und machet es alſo zu einem guten Lauter-Tranck.

Num. 204.

Ein anderer Lauter-Tranck.

℞. Schönen weiſſen Zuckers 12. Pfund / Jngwer 8. Untzen / Cordamömlein 3. Untz / guten klaren blancken Wein 12. Pfund / laß miteinander kochen/ und mit Eyerweiß läutern.

Num. 105.

Claretum oder Lauer-Tranck, ſo man auch zu dem Aquavitæ gebrauchen mag.

℞. Guten weiſſen Wein 1. Maas / weiſſen Zucker 8. Loth / Zimmet 2. Loth / bereiteten Coriander ℥iij / Negelein ℥ij / Pariß-Körner / weiſſen Ingwer jedes ℥iß / langen Pfeffer ℈ij / Zittwer ℥ß / dieſes alles in einem Mörſner klein geſtoſſen / darnach in ein Säcklein gethan / und dann 4. oder 5. mahlen durchgegoſſen ſo lange biß es lauter wird / darnach behalte ihn in einem zinnernen Geſchirr / das nicht mit Bley verfälſchet iſt.

Num. 206.

Geſunder Hippocras-Tranck.

℞. Rothen Canden-Zuckers 14. Pfund / lauteres Hönig 4. Pfund / rothen Wein 3. Stübichen / weiſſen Wein 9. Stübichen / ſpecierum Clareti 5. Untz / Ingwer 2. Untz / Zimmet 4. Untz / Tornisolis 1. halb Pfund oder 10. Untz / koche es nach der alten Kunſt zu einem Hippocras.

Num. 207.

Species zu einem guten Claret.

℞. Ingwer 1. und ein halb Pfund / Zimmet 1. Pfund / Pfeffer / Paradiß-Körner jedes 6. Untzen / Muſcaten / Negelein jedes 2. Untz / Galgant 1. und ein halb Untz / mache alles zu einem ſubtilen Pulver / Saffran ℈j. Zucker 1. Pfund / 2. Untz weiſſen Wein / 8. Pfund oder Stübichen.

Oder:

Oder:

℞. Jngwer ℥iij. Zimmet ℥ij. Paris⸗Körner/ ſchwartzen Pfeffer jedes ℥j. Negelein/ Galgant/ Muſcaten jedes ʒß. Croci ℈j. Zucker 1. Pfund 2. Untzen/ guten Wein 1. Stübichen.

Num. 208.

Guter Hippocras⸗Wein.

℞. Obgedachter Spezerey 1. Untz/ Zimmet eine halbe Untz/ Jngwer 4. Quint. guten Wein ein Stübichen/ Zucker 1. Pfund/ 4. Untz/ Torna Solis anderthalbe Untz.

Num. 209.

Guter Claret.

℞. Rothen Candelzucker 10. Pfund/ Hönig 3. Pfund/ geringen Wein 10. Stübichen/ Specierum Clareti ʒiiij. Jngwer anderthalbe Untz/ Zimmet 2. Untz/ Saffran ʒij. laſſe es mit einander zu einem Claret kochen.

Num. 210.

Gemeiner Claret.

℞. Guten Honigs 30. Pfund/ rothen und weiſſen Weins 20. Stübichen/ Specierum Clareti ʒv. Pariß⸗Körner ʒiij. Saffran ʒiij. laſſe es auf das beſte zu einem Claret kochen.

Num. 211.

Guter Claret.

℞. Zimmet ℥ij. weiſſen Jngwer/ Paradeiß⸗Körner/ Negelein jedes ʒß. Cardomömlein/ Muſcaten jedes ʒiij. weiſſen Zucker 2. Pfund/ blancken Wein 4. Maas/ fiat Claretum.

Num. 212.

Species zu einem guten Claret.

℞. Feine Zimmet ℥v. ℥ij. Muſcaten / ℥ij. Ingwer 1. Untz / Negelein / Cordamömlein jedes ℥j. Muſcatenblüh / Galgant jedes 15. gr. Paradiß-Körner / præparirten Coriander jedes ʒß. mache alles zu einem ſubtilen Pulver / von dieſen nimm ℥iiß. oder ℥iij auf eine Maas Wein.

Num. 213.

Auf andere Art.

℞. Feine Zimmet / Ingwer jedes ℥ij. Nägelein / Muſcaten jedes ℥iij. Cordamömlein ʒß. Paradiß-Körner ℥ij. Muſcatenblüh / Galgant / præparirten Coriander jedes ℈j. mache alles zuſammen zu einem ſubtilen Pulver.

Num. 214.

Aqua Hippocratica.

℞. Geraſpelt ſüſſes Holtz ℔ß. friſch lauteres Brunnen-Waſſer 10. Pfund / laſſe es ein wenig mit einander ſieden / oder thue ſolches in das ſiedende Waſſer/dann laſſe es durch ein reines Tuch lauffen/thue darein ein halb Pfund ſchönen weiſſen Zucker/der feinſten Zimmet ℥ij. mache es auf die Weiſe wie einen andern Hippocras mit Wein.

Num. 215.

Ein guter Claret-Tranck von Waſſer.

Zu einer Maas ſchön lautern Brunnen Waſſers/ nimm 30. Gerſten Körner / 3. Untzen Zucker / 2. Untz Zimmet / 10. Gewürtz-Negelein / Muſcaten-

ten Nuß und Blühe jedes 1. Quint / laß es mit einander kochen / hernach durch ein reines Tuch lauffen.

Num. 216.

Straßburger Claret.

℞. Der feineſten Zimmet 7. Quint / Ingwer 3. Qu. Negelein 2. Qu. Paradiß-Körner / Muſcatenblüh jedes 1. Untz / gröblicht zerſtoſſen / in zwey Maas Wein gethan / und 2. Pfund Zucker darzu / laß es dann über Nacht ſtehen / alsdann durch ein rein Tuch lauffen laſſen.

Num. 217

Oeſterreicher Claret.

℞. Feiner Zimmet ʒß. Paradiß-Körner ʒiß. Muſcaten No. 2. Muſcatenblüh ʒß. weiſſen oder rothen Wein 1. Maas / Zucker 7. Untz laſſe es über Nacht in infuſione ſtehen / des Morgens laſſe es durchlauffen. So man ein wenig Oeſterreicher Saffran darzu thun will / iſt es noch beſſer.

Num. 218.

Noch auf andere Art.

℞. Der feineſten Zimmet ʒiß. weiſſen Ingwer ʒvij. Muſcaten ʒiiß. Negelein ʒj. Paradiß-Körner ʒj. præparirten Coriander / Muſcatenblüh / langen Pfeffer / Cordamömlein / Galgant jedes 15. Gran / guten alten Wein drey Maas / weiſſen Zucker 1. Pfund und 1. Untz / mache es nach der Kunſt zu einen Claret.

Num.

Num. 219.

Noch ein anderer mit Waſſer.

℞. Der feineſten Zimmet ℥ij. blaue Veil-Blümlein ℥j. Negelein ʒj. Zucker 5. Untz / geſotten Waſſer vier Pfund laſſe es drey Stund in infuſione ſtehen / dann laſſe es durch einen hårenen Sack lauffen.

Num. 220.

Eine der Natur gemåſſe Kunſt, die gemeinen Weine dermaſſen zu verbeſſern, daß ſie dem beſten Malvaſier oder Spaniſchen Wein gleich werden.

Hierzu gehören drey Stücke:

1. Melis-Zucker / welcher die beſte Süſſigkeit giebet.

2. Kleine Roſinen / dieſe machen daß der alte Wein fermentiret wie ein neuer.

3. Spiritus Vini, der giebt ihme Seel und Geiſt / und machet ihn ſtarck / daß er dauren und währen kan / dieſes letzte Stuck muß man vor allen in Bereitſchafft haben / und vorher bereitet werden.

Num. 221.

Die Wein-Tinctur zu machen.

Nimm guten Spiritum Vini ſo viel Maas du willſt / ſchütte denſelben in dreymalen ſo viel Brunnen-Waſſer / ſo wird es alſofort blaulicht; dieſe Vermiſchung thut man in ein ſonderlich Brennzeug / treibt den Brandwein von dem Waſſer / auf gemei-

gemeine Weiſe über / doch alſo / daß man den ſtarcken und klaren Brandwein / welcher zu erſt in den vorgelegten Recipienten über den Helm gehet / von dem andern / der gar trüb / und zu letzt kommet / mit Fleiß unterſcheide / und allein ſammle / das andere läſſet man lauffen / ſo lange es nach Brandwein riechet. Zu dem Guten thut man wiederum dreymalen ſo viel Waſſer / diſtillirt ihn wie zuvor / das Beſte nimmt man vor weg / den ſchlechten aber / thut man zu den vorigen ſchlechten; dieſes thut man alſo zum drittenmal / ſo wird der Spiritus Vini von ſeinem ſchweflichten Geſtanck gewaſchen / daß er zu dieſem Wercke ſubtil genug iſt / den Abgang findet man wieder in dem ſchlechten und trüben Brandwein / den man in den dreymalen geſammlet hat / welchen man auf gemeine Weiſe recticiciret. Wann nun dieſes alſo fertig und bereitet iſt / ſo fähret man ferner folgender Geſtalt darmit fort:

Will man der beſten Wein-Tinctur einen gantzen Eymer / das iſt / hundert und ſechtzig Maas / oder zwey Ohmen machen / muß man erſtlichen in Bereitſchafft haben zwey gute reine Wein-Fäſſer / und keine andere / als ein Eymeriches / und ein fünff Ohmiges / (eine Ohme iſt zehen Maas) darinnen nie nichts anders geweſen / denn Wein. Das kleine Fäßlein / muß oben ein weit Spund-Loch haben / daß man die Ingredientien deſto beſſer mit der Hand hinein bringen könne. Das groſſe leget man in den Keller / das kleine aber in eine verſchloſſene warme Stuben / und

und zwar ſo hoch / daß man ein ander Geſchirr darunter ſetzen kan. Alsdann thut man in das kleinere Faß funfftzig Pfund friſche kleine Roſinen / von ihren Stielen und aller Unreinigkeit wohl geſäubert. Darzu thut man ferner / zwölff oder funffzehen Pfund des weiſſen ſchlechten Melis-Zuckers / hernach füllet man das Fäßlein mit gutem alten Wein / bis oben an / doch laſſe es etwann einen Zoll leer / den Spund laſſe offen ſtehen / ſiehe täglichen zwey oder dreymalen darnach / bis du nach etlichen Tägen ſieheſt / daß durch die kleinen Roſinen Bläslein auffſteigen und den Wein treiben / daß er überlauffe / und in das untergeſetzte Geſchirr / wie Hönig / abtrieffet. Wann dieſes geſchicht / und der Wein drey oder vier Tage / auch wol dreyſig oder viertzig Stunde gejohren hat / ſo zapffe ihn ab / trage ihn alſofort in das bereitliegende groſſe Faß in den Keller / und gieſſe allemahlen auf dreyſig oder viertzig Maas dieſer Tinctur, eine Maas des gereinigten Brandeweins / auch wol auf ſiebentzig oder achtzig Maas nur eines / fülle das kleine Fäßlein / darinnen noch die Roſinen ſind / mit andern Wein wie vorhin / alle mahlen auf zwey oder drey Maaß wiederum ein Pfund Melis-Zucker; die Roſinen darff man nicht vermehren noch verändern / denn ſie können wol acht / neun oder zehenmalen treiben / ſonderlich in warmen Stuben; und iſt zu mercken / daß man allemahlen erſtlich die Roſinen / hernach den Melis-Zucker / und dann erſt den Wein in das Faß thue / auch

alles meinſt Spund-voll mache / damit man das Jähren deſto beſſer ſehen könne. Es fänget balden an wieder von ſich ſelbſten zu jähren / und wann es ſolches abermalen dreyſſig oder viertzig Stunden gethan / ſo thut man mit Abzapffen / Zuſchütten des gereinigten Brandeweins / und wieder Auffüllung des Roſinen-Fäßleins / wie vorhin; und dieſes continuiret man ſo lange / als die Roſinen treiben wollen / oder bis man genug der Tinctur hat.

Nachdeme nun das Faß in dem Keller bey einen Zoll nahe voll iſt / ſolle man es nicht ehender verſpünden / bis das Jähren gantz vorüber iſt. Je beſſer der Wein iſt / je länger er jähret / von einem bis in zwey Monat / darnach ſpündet man das Faß zu / ſo wird die Tinctur in ſechs oder ſieben Wochen klar / die man gebrauchet / wie man will / zu Malvaſier / Spaniſchen Wein oder andern Wein / nachdeme man den Wein darmit ſtreichet / und nach Belieben ſieben / acht oder neun Maas / auf einen Eymer gemeinen Wein thut / und alſo eine Zeitlang mit einander liegen läſſet. Inſonderheit giebt es den beſten und ſtärckeſten Rheiniſchen Wein / den man begehren mag.

Es iſt aber darbey zu mercken / daß man das Faß wohl mit heiſſem Waſſer / darinnen ein wenig Fenchel geſotten ausbrühen / und das Brühe-Waſſer eine Stunde darinen ſtehen / hernach auslauffen laſſen und mit friſchem Waſſer / wieder wohl ausſchwancken müſſe.

Und

Und dieſes wäre alſo obbeſagte Wein-Tinctur, welche wir noch beſſer erläuteren wollen.

Num. 222.

Folget nun, wie man in kalten Landen, oder, wo der Wein theuer iſt, verfahren ſolle.

In dieſem Falle muß man gleicher Geſtalt in ein funfftzig-mäſſiges Fäßlein / ſo viel Pfund Roſinen / und darzu zwölff und funffzehen Pfund Melis-Zucker thun / mit Wein füllen / und mit einander jähren laſſen / wie oben erwähnet worden. Wann es vier und zwantzig Stunden / oder länger / gejohren / zapffet man es ab / füllet es wieder / und thut in allem / wie oben geſchehen / biß es nicht mehr jähren will.

Zum andern / nimmt man Sal Tartari, ſo entweder aus rothem Weinſtein / oder Hef-Aſchen gemachet wird / das thut man in einen Laugen-Sack / und gieſſet Waſſer darauf / bis man keine Schärffe mehr ſpüret. Dieſe Laugen läſſet man einkochen / biß alle Feuchtigkeit darvon abgedämpffet / ſo bleibet ein ſcharffes Saltz in dem Keſſel / oder in der Pfannen / welches man in der Wärme halten muß / damit es nicht ſchmeltze. So dieſes bereitet iſt / So nimm zum groſſen Wercke zween Centner Roſinen / thue ſie in ein zwantzig Ohmiges Faß / und auf zwey Maas Wein

Wein 1. Pfund Melis-Zucker, und ſolle der Wein zum erſtenmahl warm gemachet ſeyn, womit man die Roſinen anfüllet, in den übrigen Anfüllen thut man es nur in kalten Wein, weiln die Roſinen ſchon in ihrer Fermentation ſind. Wann es nun 2. Tage alſo gejohren, ſolle man es abzapffen; Von 56. Pfunden Roſinen, kan man allezeit bey 3. Eymer machen, ehe ſie zu jähren nachlaſſen; Zu einem ſolchen abgezapfften und noch jährenden Wein ſolle man 4. oder 6. Theil zapffenden Wein thun, ſo bekommt der jährende völlige Wein-Natur-Geruch und Geſchmack. Wann man, zu Erſpahrung des Salis Tartari auf drey Maas nur 1. Pf. thun wollte, würde es lange trübe bleiben, und über drey Vierthel Jahr nicht dauren.

Was ablaufft, als ohngefehr 12. oder 14. Ohmen, ſolle man in ein zwey Eymeriges Faß thun, und die jetzt johrenden Roſinen wiederum mit Wein anfüllen.

In fünff oder ſechs Tagen ſolle man zu dieſem Faß, darinnen die jährenden Roſinen ſind, ein anders legen, auch zween Centner Roſinen, und nöthiges Weinſtein-Saltz thun, mit warmen Wein zum erſten füllen, und gantz darmit verfahren, wie mit dem erſten Faß geſchehen, und alſo weiter 10. oder 12. Faß neben einander legen. Wann die Roſinen in einem Faß nicht mehr jähren wollen, ſo machet man das Faß ledig, und drucket die Roſinen aus, ſo gut man kan, und füllet das Faß wieder wie vorhin.

Man ſolle aber acht haben, daß allezeit ein erſtes und letztes Faß in Anſehung der Roſinen, zu-

ſammen in ein Faß abgezapffet werde, damit ſo viel müglich, der Wein an der Krafft gleich werde. Wann nun ſolche Fäſſer zuſammen kommen können, alle Tage 3. Viertheil Eymer abgezapffet werden. Worbey ferner zu mercken, daß man gedachter maſſen zu ſolchen jährenden Wein allemahlen den vierdten oder fünfften Theil friſchen Weins, und auf 9. Maas dieſer Mixtur ein Maas des gewaſchenen Brandweins gieſſen, und wann es einen Monat gelegen, muß man es abzapffen, ein Maas Brandwein an ein Loth des obgemeldten Salis Tartari gieſſen, über Nacht ſtehen laſſen, alsdann abgieſſen, und ein Maas deſſen auf anderthalb Eymer gieſſen oder ſchütten, der wird ihn bald helle machen, daß er in 14. Tagen ſchön werde, ſo ſonſten in 8. oder 10. Wochen nicht geſchehe.

Eine gantze Ohme ſchlechten Wein im höchſten Grad vollkommen zu machen.

60. Pfund Melis-Zucker koſten ohngefehr 12. Thaler.
50. Pfund kleine Roſinen ohngefehr 6. Thlr.
6. Maas des gereinigten Brandweins 6. Thaler.
160. Maas guten Wein 24. Thaler.
Summa 68. Thaler.

Alſo käme die Ohme 20. biß 24. Reichsthaler, iſt aber eine Haubt-Tinctur, deren drey, vier oder fünff Maas eine gantze Ohme ſchlechten Wein in den höchſten Grad gut und vollkommen machen.

Num.

Num 223.

Die herrliche Wein-Tinctur aus dem Wein zu machen, damit man alle gerin-ge Weine verbeſſern, oder die Tinctur vor ſich, als Spaniſchen Wein, Malvaſier, oder Tockayer-Wein, gebrauchen kan.

Zu einem Wiener-Eymer wird erfordert, erſtlich zwey und viertzig Maas guter alter Wein.

Zum andern ein klein Fäßlein von zehen, zwölff oder 15. Maaſen, und dann ein Eymeriges zu 42. Maaſen.

Drittens, dreyzehen oder vierzehen Pfund friſche Roſinen.

Zum vierdten 15. Pfund Melis-Zucker.

Und endlichen drey Vierthel Pfund des hernach beſchriebenen Spiritus Vini.

Die Bereitung aber deſſelbigen gehet alſo zu:

In das kleine Fäßlein thut man an die Roſinen, welche vorhero geſäubert ſeyn ſollen, zwey Maas zimlich warm Waſſer, und dann füllet man es mit obgemeldten guten alten Wein-Spünden voll an, leget das Fäßlein in eine warme Stuben, worbey aber in acht zu nehmen, daß die Wärme ſtets beſtändig und temperirt erhalten werden muß. Innerhalb 8. 10. oder 20. Tagen wird es anfahen zu jähren, welches bey denen ſich erhebenden Bläslein und Aufwallung wird zu ſehen ſeyn. Wann

nun dieſer Wein vier und zwantzig Stunden gejohren, zapffet man ihn in das Eymerige Fäßlein ab, und thut gleich darzu halb ſo viel des gemeldten guten Weins, aber ſo, wie er für ſich ſelbſten iſt, nicht mit Roſinen bereitet, und in drey oder vier Stunden halb ſo viel, und allezeit auf 3. Maas 2. Pfund Melis-Zucker. Wann man nun, wie geſagt, abgezapffet hat, muß man das kleine Fäßlein alſofort mit Wein wieder anfüllen, und im Winter die Stube warm halten; im Keller aber zapffet man aus den kleinen Fäßlein zwey oder drey Maas, und gieſſet dann an deren Statt ſo viel zimlich warm Waſſer hinein, ſo kommet in wenig Stunden die Fermentation, ſo zur Nachricht dienet. Wann nun zum andern, dritten oder vierdtenmahlen der Wein in den kleinen Fäßlein einen halben Tag oder Nacht, welches erſt in 24. Stunden geſchicht, gejohren, ſo zapffet man ihn zum vorigen in das groſſe Fäßlein wieder, wie obgemeldet, halb ſo viel nicht mit Roſinen angemachten Wein, biß das groſſe Faß halb voll iſt; alsdann läſſet man mit Hinzuthun des rohen Weins nach, und füllet es aus den kleinen jährenden Fäßlein nach und nach gantz zu, immittelſt muß man zu dreyenmahlen die erwehnte Eſſenz hinein gieſſen.

Im Sommer hat es keiner warmen Stuben, wie auch keines warmen Waſſers vonnöthen, ſondern allein im Winter, weilen durch dieſes Mittel, die zugeſchloſſene, eingetrockneте Roſinen, als gleichſam todte Cörper, aufgelöſet werden müſſen.

Wann die Tinctur fertig iſt, und ruhet, muß

ſie nicht zugeſpůndet ſeyn, hat 6. Wochen lang zu liegen, biß ſie hell und klar wird, ein wenig Zimmet hinein gehånget, iſt ſehr gut.

Wem es beliebet, kan auch etwas Biſam und Ambra hinein hången.

Die Eſſenz wird alſo bereitet.

Nimm Spiritus Vini wenig oder viel, (nachdeme man viel machen will) und dreymalen ſo viel friſch Brunnen-Waſſer, thue darzu eine Rinde Brod, thue alles zuſammen in einem Brenn-Zeug, und laſſe es über Schmied-Kohlen herüber gehen, biß man wieder ſo viel Spiritus Vini hat, als man hinein gethan.

Die Blaſe machet man ledig, und ſetzet den Spiritum Vini vor ſich allein hinein, und 2. Loth Salis Tartari, und eine Rinde Brod darzu, verlutiret die Veſic mit Rindes-Blaſen, und låſſet es über Kohlen herůber gehen, biß man ohngefehr den dritten Theil davon hat, den thut man beyſeit, und verwahret ihn zum Gebrauch, das Schwartze thut man abſonderlich in einen Kolben.

In das erſte und beſte aber, zum Exempel unter 4. Maas dieſes zweymahlen rectificirten Spiritus Vini, thut man ein halb Loth Salis Tartari, und 1. Pfund weiſſen Zucker-Kanden, låſſet es in einer warmen Stube 8. oder 14. Tage ſtehen, gieſſet alsdann den Spiritum Vini von der Materie ab, in einen andern Kolben, und bewahret ihn zum Gebrauch.

Von dieſer Eſſenz thut man auf einen Würtenberger Eymer, das iſt 160. Maas, 6. Loth, aber nach ohngefehr 6. Wochen abermal 6. Loth.

Sal Tartari, welches der jetzt-gedachten Eſſenz zuzuſetzen.

Nimm 2. Pfund Weyd-Aſchen, oder calcinirten Weinſtein, lauge ihn mit drey, vier oder fünff Maas Waſſer aus, ſo lange es herbe lauffet, dieſe Lauge filtriret man auf das beſte, und kochet es in einer eiſern Pfanne, biß es zu einem Brey, und endlichen gar zu einem grauen Stein wird, welches hernach in einem Tiegel gereiniget und ausgeglühet werden muß, das hebt man in einer reinen verſchloſſenen Büchſen, oder wohl-verludirten Glas, auf das beſte auf, doch, daß keine Lufft darzu komme, weilen es ſonſten zerflieſſet oder ſchmeltzet. Alſo muß es auch trocken in obige Eſſenz gethan werden.

Num. 224.

Die liebliche Eſſenz.

Man nimmt des allerbeſten, guten, ſtarcken alten, z. E. Rhein-Wein zehen Maas, zwey Maas des beſten Wein-Geiſtes oder Spiritus Vini, eine Kruſte Brods, ein klein wenig weiſſen Zucker-Kanden, låſſet es über Kohlen herüber gehen, biß man ein, oder zum höchſten zwey Maas davon hat, alsdann thut man es in ein abſonderliches Glas, und verwahret es wohl zum Gebrauch, davon thut man auf hundert und ſechtzig Maas alten Wein 12. Loth.

Num. 225.

Vegetabiliſche Eſſenzen, damit man alſobalden allerhand Weine präſentiren und vorſtellen kan.

Man nimmt von einem auf das allerhöchſte zum 3ten oder vierdtenmal über Sal Tartari rectificirten Spiritus Vini, ſo viel man will. Zertheilet ſolche in unterſchiedl. Kolben Gläſer, und ſolvirt in einem jeden abſonderlichen ein gewiſſes deſtillirtes Oel, als zum Exempel, Zimmet-Oel, in einem andern Negelein-Oel, im dritten Citronen, im 4ten aber Pomeranzen-Oel 2c. oder ſo vielerley Olitäten als man hat, und Eſſentzien man nach Belieben bereiten will, geſetzt, es wollte einer einen guten Roßmarin-Wein-oder Salbey Wein vorſtellen, ſo dörffte er nur des beſagten auf das höchſte über Sal Tartari rectificirten Spiritus Vini 5. oder 6. Loth, 1. Quint des beſagten Roßmarins- oder Salbey-Oeles auflöſen, und alsdann auf das beſte verwahren, dergleichen Eſſentzien kan nun einer ſo vielerley, als er ſelbſten will, bereiten, und wann er nun einen Roßmarin-Salbey-Citronen-oder Pomeranzen-Wein einem präſentiren will, ſo kan er nur von beſagter Eſſentz einer zwey oder 4. Tropffen in ein gantz Glas voll Wein fallen laſſen, ſo hat man alſobalden den begehrten und verlangten Wein, ſolcher Geſtalten kan ein Weinſchenck einen Liebhaber vielerley Weines, wohl zehnerley, oder ſo vielerley Weine aus einen Faß darreichen, als ihme beliebet.

Num. 226.

Fürtrefflich wohl-ſchmäckender Roſinen-Wein.

Man nimmt der allerſchönſten groſſen Blumen-Zwibeln einen guten Theil, (ſamt ihren Stielen) nachdeme man des Roſins-Wein viel machen will, und thut ſolche in einen groſſen, ſaubern, glatten, abſonderlich darzu gemachten höltzernen Troge, und geuſt auf ein Drittel ſolcher 2. Drittheil, oder mehrers, reines laulichtes Waſſer, läſſet es alſo etliche Stunden ſtehen, daß die Zibeben ſchön quellen und auflauffen, dann zerſtöſſet man ſelbige in beſagtem Troge mit einem saubern höltzernen Stempel, ſo lang und viel biß die Roſinen wohl zerquetſchet ſeyn, und allen Safft von ſich gelaſſen haben, dann ſchüttet man noch mehr heiſſes Waſſer darzu, ſo wird der Safft deſto dünner, und die zerſtoſſene Zibeben-Trüſſen, oder Hülſen, können ſich deſto beſſer zu Grunde ſetzen, wann ſolches geſchehen, thut man den Zapffen unten von dem Trog weg, thut einen reinen härinen Sieb-Boden für das Loch, und läſſet alſo allen Safft in ein reines Geſchirr ablauffen, füllet endlichen ſolchen in ein rein ſauber Faß, und geuſt ohngefehr auf ein Oxhofft ein halb Maas des allerſäuerſten und ſtärckeſten Wein-Eſſigs, der aus dem ſchwartzen calcinirten Tartaro ſein Saltz gezogen, hinein, ſo wird ſolcher an ſtatt des Tartari beſagten Wein balden zum Jähren helffen. Wiewohlen man ſolches auch ohn Extraction des Salis Tartari mit gutem Eſſig allein thun kan. NB. Man muß aber wohl

Ach-

Achtung geben, daß das Faß (ſo Lufft haben muß) von dem allzuſtarcken Jähren nicht zerſpringe. Zur beſſern Lieblichkeit kan man hernach ſolchen Roſinen-Wein mit obgedachten Eſſentzien einer, als Zimmet- oder Negelein-Eſſenz auch beſſer veredlen, oder mit Biſam und Ambra nach Belieben perfumiren, ſo wird er hernach ſehr anmuthig und delicat zu trincken ſeyn.

Num. 227.

Eine abſonderliche, fürtreffliche, köſtliche und Hertz-ſtärckende Wein-Eſſenz von herrlichem Geruch und Geſchmack, auch von groſſen Kräfften und Tugenden zu bereiten.

Man nimmt des allerbeſten Spanniſchen Weins, ſo viel man will, läſſet ſolchen 2. 3. oder 4. Wochen in einem wohl verlutirten Glas-Kolben in Roß-Miſt in der Putrefaction ſtehen, denn thut man 3. oder vierfachs mit Oel oder Butter beſtrichenes Schreib-Papier darauf, und ziehet alſo per Alembicum den Spiritu Vini (welcher ſehr ſubtil und lieblich iſt) herüber, in deſſelben 8. Loth ſolviret man mit weiſſem Kanden-Zucker, beſſer aber mit reinem Sale Tartari, zart abgeriebenen Biſam anderthalb Scrupel, des feinſten Ambergryß 1. Qu. und 1. Scrupel, thut darzu des beſten Zimmet-Oels 1. Quint, verſiegelt alſo die Phiole auf das beſte, und läſſet es etliche Monat lang in einer warmen Stuben, oder in Sommer-Tagen an der Sonnen ſtehen, ſo wird man ſehen, daß es anfan-

gen wird zu fermentiren, und ſich in einen wunderbahren Liquorem verwandeln wird, das hebt man dann als einen groſſen Schatz in einem wohlvermachten Glas auf das beſte auf.

Mit ſolcher herrlichen und lieblichen Eſſentia, kan man nun alſobalden einen jeden Wein, Spiritum Vini, oder Aquavit, auf das herrlichſte perfumiren und veredlen, ſo man ſolcher etliche Tropffen darein thun wird, alsdann wird man ſich ob ſolchen herrlichen Geruch und Geſchmack, abſonderlichen, wann ſolche mit einem wohl-bereiteten Citronen-Syrup auf das beſte dulcificiret wird, ſich nicht genugſam verwundern können.

Man kan auch ſolche Eſſenz auf folgende Weiſe gebrauchen.

Man nimmt ſchönen weiſſen Kanden-Zucker, ſtöſſet ſolchen klein, thut einer paar Meſſer-Ruck in ein rein ſauber Zucker-Glas, und ſprützet beſagter Biſam- und Ambra-Eſſenz hin und wieder etliche Tropffen, denn thut man wieder ſo viel pulveriſirten Zucker darauf, und ſprützet auf ſelbigen hin und wieder, friſch und gutes Citronen- und Zimmet-Oel, thut abermahlen wieder ſo viel pulveriſirten Kanden-Zucker, wie vorhin, darauf, ſprützet abermahlen beſagter Amber-Eſſenz hin und her darauf, denn legt man wieder Zucker, und ſprützet Zimmet- und Citronen-Oel darauf, und alſo eine Lage um die andere, biß das Zucker-Glas auf zwey Drittheil angefüllet iſt,

zu

zu oberſt aber muß nur bloſer Zucker ſeyn, dann ſe-tzet man einen gläſern Deckel auf das Glas, ver-lutirt ſelbigen auf das Beſte, und ſchüttelt alſo den Zucker hin und wider, daß er ſich wohl untereinander vermenge, dann verwahret man das Glas auf das Beſte.

So man von ſolchem eſſentificirten Zucker, ein oder 2. Meſſerſpitzen voll in Wein, Aquavit oder ander kräfftiges Geträncke thut, wird man ſich über ſolche Krafft, Geruch und Geſchmacks nicht genugſam verwundern können.

Num. 228.

Noch ein andere fürtreffliche Eſſentia Hippocratica.

Man nimmt der allerfeineſten Zimmet 4. Loth,
Cordamomien 8. Loth.
Pariß-Körner 2. Loth.
Muſcaten-Blüh,
Negelein, jedes 1. und ein halb Quint.
Weiſſen Jngwer 2. Quintl.
Zitwer und Aloes-Holtz jedes $1\frac{1}{2}$. Quintl.

Vermiſchet alles klein geſtoſſen untereinander, thut es in eine reine Glas-Phiolen, gieſet darauf des allerbeſten tartariſirten, und dephlegnirten Wein-Geiſtes ſo viel, daß ſolcher 4. queer Finger hoch über beſagten Speciebus ſtehe, verſtopffet dann das Glas mit Karck, und verbindet es mit doppelter Blaaſen, daß ja nichts ausriechen möge, auf das beſte, ſetzet dann das Glas etliche Tage in gelinde Wärme, ſchüttelt es aber zum öfftern um. So man nun

nun meinet, daß der Spiritus Vini alle Tinctur und Krafft wohl ausgezogen, öffnet man das Glas, gieſt erſtlichen den Spiritum Vini ab, thut die Species heraus, preſſet ſelbige auf das ſtärckeſte aus, und läſſet es miteinander durch ein rein Fließ-Papier lauffen, daß es fein klar und lauter werde, dann verwahret man es zum Gebrauch auf das beſte.

Wann man nun von dieſer Eſſenz 20. oder 30. Tropfen, auf 6. Loth pulveriſirten und ſo genannten Stür-Zucker, wohl untereinander vermiſcht, (auch ſo man will, kan man auch etzliche Tropfen von vorhergehender Amber-Eſſenz mit darunter vermiſchen,) in eine Maas oder Kanne Wein, oder Aquavit thut, ſo wird man einen annehmlichen Trunck haben, will man ihn ſüſſer haben, muß man mehrers Zucker darzu nehmen.

Num. 229.

Die ſchöne Wein-Kunſt, die allerſäuerſten und geringſten Weine, in den beſten Malvaſier oder Spaniſchen Wein zu veredlen, und zu verwandeln.

Man nimmt ein Faß dergleichen Wein, ſo ohngefehr einen Ohmen halten thut, von ſolchem läſſet man bey 16. Maaſen darvon heraus zapfen, ſolchen thut man in einen reinen wohl verzinnten Haafen, und läſſet ihn wohl heyß werden, aber gar nicht ſieden, dann nimmt man guten braunen Melis-Zucker 10. Pfund, thut ſolchen mit 20. Pfund in einen höltzern oder ſteinern, und ja in keinen metallinen

Mörſel,

Mörſel, zerquetſchter friſcher Spaniſcher Roſinen 20. Pfund, und läſſet es alſo eine gute Stunde lang ober dem Kohl-Feuer ſtehen, aber ja nicht ſieden, ſo viel nun von dem Wein verrauchen möchte, thut man von friſchem Wein wieder darzu, dann ſeyhet man ſolchen Wein durch ein rein Tuch aus, das Hinterſtellige muß auf das ſtärckſte ausgepreſſet, dann miteinander wieder zu den anderen Wein, (darvon beſagte Maas abgezapffet worden,) gegoſſen werden, aber das muß in Acht genommen werden, daß ſolches Faß wegen des Jähren, bey einer Handbreit unter dem Spunde leer ſeyn muß. Alsdann leget man ſolches Faß an einem warmen Ort, etwan über einem Backofen, darinnen ſtetigs gebachen wird, (Becken-Tröpel genannt,) giebt ihme, wann dergleichen nicht iſt, nur ſo viel linde Wärme, daß der Wein nur ein gar wenig laulicht ſeye, dann nimmt man etliche dünne weiſſe Semmel-Schnitten, beſtreichet ſolche auf beyden Seiten mit junger weiſſer Bier-Hefen, decket den Spund wohl zu, daß der Wein fein warm bleibe, ſo fänget er innerhalb 2. oder 3. Tagen an, wieder ſtarck zu jähren, unter ſolchem Jähren aber, thut man in einem reinen leinen Säcklein 2. Loth reiner gedörrter Hollunder-Blüh, 1. Loth Baſilien Blätter, 1 Loth Zimmet, ein halb Loth Cordamomien, Negelein und Muſcaten-Blüh, jedes 1. Quintl, Benedictenwurtz anderthalb Loth, Florent. Veylwurtz 4. L. mit etlichen zinnernen Kügelein darein, darmit ſie nicht auffſteigen können, ſo nun ſolcher Wein recht verjohren, ſo nimmt man eine gantz friſche, und zwey Tage lang in dem allerſtärckeſten Spiritu Vini gebeitzte

beitzte Muſcaten-Nüß, ſtecket ſelbige an ein ſpitzi-ges Eiſen, zündet es an, und giebt alſo dem Weine einen Einſchlag, darmit verſpündet dann das Faß, läſſet es etliche Tage ruhen, dann zapfet man es an, ſo hat man einen ſehr herrlichen wohlſchmeckenden Wein, mit welchen man auch alle gering und ſaure Weine veredlen, und melioniren kan.

Num. 230.

Geringen Wein ſtarck zu machen.

Man nimmt auf ein groß Faß Wein, ehe ſolcher zu Jähren anfänget, friſchen Galgant 2. Pf. Veyl- und Benedicten-Wurtz, jedes 1 halb Pfund, gedörrten Iſop ein paar Handvoll, Holder-Blüh und Majoran jedes eine Handvoll, thut alles gröblicht zerſchnitten zuſammen, in ein neu rein Leinwandes Säcklein, und hänget es alſo mit Zugieſſung einer oder 1. und ein halb Maas deß allerbeſten rectificirten Spiritus Vini in das Faß, läſſet es dann alſo miteinander verjähren ꝛc. ſo überkommet man auch einen ſehr guten ſtarcken Wein, darob ſich zu verwundern ſeyn wird.

* * *
* *
*

Caput IX.

Von allerhand ſchönen raren / und ſehr nutzlichen Arcanen, Secreten oder Kunſt-Stücken / die Weine betreffend.

Num. 1.

Wie man zeitigen Wein erkennen ſolle.

DEr recht zeitige Wein wird am beſten erkannt, wann nehmlichen die Trauben ſüß ſind, die Beer ſchnell aufgehen, klar und rein ſcheinen, auch ſo man ſie zertrucket, ſehr an den Fingern kleben, auch wann die Beere beginnen kleiner, und gleichſam runtzlicht zu werden, alsdann iſt der Wein zeitig zum Leeſen.

NB. Hierbey iſt wohl zu beobachten, daß die Trotter- oder Weintretter Hände und Füſſe wohl reinigen und waſchen, auch die unzeitigen Träublein auswerffen ſollen, ſonſten bringen ſie dem Wein groſſen Schaden.

Num. 2.

Wann man die Trauben von den Stöcken nehmen ſolle.

Diejenigen Weine ſo geleeſen werden, ehe ſie recht reiff- und zeitig werden, die ſind nicht währhafftig noch gut; deßgleichen auch die Weine, ſo überzeitig ſind, und entweder von Hitze oder Kälte

Noth leyden, ſind ebenfalls nicht natürlich geſund und gut, darnach hat man ſich zu richten, darmit man das rechte Mittel treffen möge.

Num. 3.

Daß die Weine, ſo vor der rechten Zeit abgeleeſen, unvermöglich werden.

Wann man den Wein leeſet, ehe dann er recht zeitig iſt, ſo wird ſolcher Wein blöd und nicht dauerhafftig, ſondern bricht gar leichtlich und ſtehet auf, läſſet man ihn aber allzu zeitig werden, ſo wird er gleichfalls leichtlich brüchig, wegen der reiffen und faulenden Trauben.

Num. 4.

Wie mit den Möſten gleich zu verfahren.

Bey den Moſtel Bodingen ſollen allezeit Leute ſeyn, die acht haben, daß ſie fleißig bedecket und nicht lang offen ſeyn; die mit Moſt angefüllten Faſſe, ſollen auch je eher je beſſer in die Keller gezogen werden.

Num. 5.

Wie mit dem rothen Wein umzugehen.

Mit dem rothen Wein iſt alſo umzugehen, wann man ihme eine danckel-rothe Farbe machen will, daß er nach dem Moſteln auf den Beeren eine Zeitlang ſtehen muß, ehe man ihn auf die Preſſe bringet, diejenigen die Moſteln oder den Maiſch mit Füſſen tretten, (wie an etlichen Orten der Gebrauch iſt,) ſollen ſich hüten weder Knoblauch noch Zwiefel, und dergleichen ſcharffe Dinge zu eſſen,

oder

oder ſolche in den Keller/ darinn der Wein liegt/ zu bringen/ weilen der Wein leichtlich davon abſtehet/ oder doch anzůck wird.

Der Vorſchuß/ was heraus lauffet/ ehe man zu preſſen anhebt/ wird für den Beſten gehalten/ was mit Gewalt aus den übrigen Maiſch gepreſſet wird / iſt nie ſo gut / ſolle auch von Rechts wegen/ ſonderlichen in andere Faß gebracht/ und deſto eher zur Speiſe und andern Nothdurfften/ oder auf die Wirths-Häuſer vorgelegt werden; wiewohln etliche alles unter einander miſchen / eines und dem andern fort zu helffen.

Ein wohl-erfahrner Hauswirth will / man ſolle die Möſte/ ſonderlichen von den weiſſen Weinbeeren in wohl abgebundene Faße füllen / daß oben eines halben Schuhes etwan leer verbleibe / ſolle die Beul alſo feſt verſpünden / und ſie nicht überlauffen oder arbeiten laſſen / weilen die beſten Geiſter/ (dardurch der Wein ſeine Stärcke behält /) hiermit ausdünſten oder cooperiren; Wann nun der Moſt wohl verjohren hat / ſodann wird das Faß gantz voll angefüllet mit Wein von gleicher Gattung/ diß kan aber auf einmahln nicht/ ſondern muß nach und nach geſchehen / je länger ſie arbeiten / je ſtärcker wird der Wein/ hernach muß man das Unreine / was zum Spund herauf ſteiget / gemächlich und ſauber abraumen / weiln dardurch Farb und Geſchmack am Wein kan verderbet werden.

Darmit diß noch beſſer verrichtet ſeye / kan man in acht oder zehen Tagen / nach ihrer erſten Vollfüllung / ſie in andere friſche ſaubere Faß von dem Läger abziehen / darinn werden ſie wieder ein wenig

nig Jähren / und ein ſubtilers ſtärckeres Läger machen / ſo zu ihrer Dauerhafftigkeit dienlich iſt / und das grobe Läger bleibet in dem erſten Faß / daraus man Brandwein brennen kan; Allezeit aber müſſen die Faße zugemachet ſeyn / daß ſie nicht ausrauchen / auch wann der Keller Oeffnungen und Fenſter gegen Norden hat / und die Mitternachts-Winde ſtarck wehen / müſſen dieſelbigen wohl verwahret ſeyn / weiln ſie dem Wein groſſe Krafft zu entziehen pflegen. Die Beule auf dem Spunde ſollen gantz feſt und gehäbe zugehen / darmit einige Lufft nicht entzwiſchen ſtreiche. Wo groſſe Leeſen ſind / hat man groſſe lederne Schläuche / die an den kleinern Ort eine höltzerne oder blecherne enge Röhren haben / die juſt in die Beulen ſich ſchicke / oder wenigſt in einen Triechter können eingelaſſen werden / das gröſſere Ort hat einen weiten Einfang / gleich einem groſſen Triechter / dieſe nun werden bey den Keller-Fenſtern / von obenwärts hinab in die Fäſſer gethan / von auſſen aber bey dem groſſen Einfang / der herauſſen im Hofe bleibet / werden die Preß-Leiten und Moſt mit ihrem Zapfen hinein gethan / und läſſet man den Moſt rinnen / biß das Faß voll wird / dann nimmt man nur den untern Theil deß Schlauches / und ſetzet ihn wieder in ein lähres Faß / allein es gehöret ein fleiſſige Aufſicht im Keller / darmit nichts verwüſtet werde / und muß ſo lange man einfüllet / ein eigener zu diſem Wercke beſtellet ſeyn / der mit dem von auſſen / welcher einfüllet / geſchicklich reden könne / die Schläuche werden meiſtentheils in etliche Stucke abgetheilet / die in einander geſchrauffet oder gehefftet werden / daß man ſie länger

ger oder kürtzer nach Nothdurfft machen kan / ſie müſſen ſauber in einem trocknen Ort gehalten werden.

Num. 6.

Guter Treber-Wein.

Man nimmt guten Moſt in ein Fäßlein / verſpündet das wol / und legt es in die warmen Treber.

Num. 7.

Guter Rappes-Wein.

Man nimmt ein Geläg Trauben / und ein Geläne Spähn / eines um das andere / biß das Faß voll wird / ſchlägt es dann zu / thut Moſt darüber / und hänget / nach Belieben / Muſcaten und Negelein darein.

Num. 8.

Was bey dem rothen Wein ferner zu beobachten ſeyn mag.

Man preſſet ſolchen Wein / wie ſchon obangezeiget / gerne alleine / dann ſie geben ſonſten dem weiſſen Moſt eine unangenehme ſchlechte Farbe / deren man dann wenig achtet / er läſſet ſich auch nicht ſo gerne abziehen / und verdirbt leichtlichen / wann er lang ohne Läger liegen ſolle.

Es ſind etliche der Meinung / wann der Maiſch (das iſt Moſt und Bälge /) beyſammen bleibet / ehe es ausgepreſſet wird / ſo ſolle der Wein deſto röther werden.

Insgemein glaubt der Pövel / der rothe Wein kühle / aber ſie ſollen wiſſen / daß es gar ein ſchlechter Unterſchied iſt / zwiſchen dem weiſſen und rothen Wein / wann er nun ſchön-hell und Rubin roth iſt / ſo nähret er wohl / gebieret ein gutes Geblüth / iſt er

aber dicke / ſo belåſtet er den Magen / ſchadet dem Miltz und der Leber / die greiffen zwar das Haupt mit ihren truncken-machenden Dåmpfen weniger an / als die meiſten und etliche dafür halten wollen / aber wann ſie es einnehmen / ſo verdünſten ſie auch langſamer. Galenus bezeuget / er habe ſelbſten geſehen / daß die Fechter und Ringer zu Vermehr- und Stårckung ihrer Kråfften / ſich deß rothen Weins mit guter Würckung bedienet haben / für junge Leute ſolle er tauglicher ſeyn / als für die Alten / bey welchen er / aus Verminderung der natürlichen Wärme / den Stein und Verſtopffung der Nieren verurſachet.

Num. 9.

Mosler-Wein zu machen.

Man låſſet das Faß mit wohl-gedörrten Hollunder-Beeren / wohl ausbrühen / und thut ſodann gleich Wein darein / und låſſet ihn mit Scharlach verjåhren.

Num. 10.

Einen neuen Wein geſchwind zu clarificiren.

Man thut einen halben Theil des Moſtes oder mehr / in das Faß / und einen Theil darvon ſetzet man in einem Keſſel / über das Feuer / thut darein gedörrte Hauſen-Blaſen / låſſet ſie darmit ſieden / biß es wird wie ein dicker Brey / ſchüttet es dann alſo heiß in den Moſt hinein / und vermachet es wohl / das Faß muß nicht gar voll ſeyn.

Num.

Num. 11.

Glauberi Art und Weiſe, die Möſte ſüß zu erhalten.

Alle Häcker wiſſen wol / wie das Jähren zu verhindern / daß die Möſte das gantze Jahr durch ſüß bleiben / und nicht zu jähren beginnen / wann ſie nemlich dieſelbe in ſolche Fäſſer füllen / welche wohl mit Schwefel bereitet ſeynd / dann der Schwefel hindert / daß kein Moſt jähren kan / welches eine ſchlechte Kunſt iſt / koſtet auch wenig / oder ſchier gantz nichts. Wann dann jemand zu Herbſtzeiten einige Möſte einzukochen willens / könnte er nicht allein ſein eigenes zuſammen / ſondern von anderen ſo viel übernehmen / und alſo mit Schwefel verhalten als er ſelber wolte / hernacher im Winter aber / wann er nichts zu thun hätte / ein Faß nach dem andern concentriren.

Dieſer Schwefel-Rauch bleibet nicht bey den Möſten / ſondern gehet in concentriren wieder weg / ſchadet oder hindert alſo bey dem Verhalten der Möſte das allergeringſte nicht.

Die ſüſſe Möſte am beſten zu erhalten, daß ſie nicht jähren können / geſchicht alſo:

Vor der Herbſt-Zeit / ohngefehr 8. oder 10. Tage vor dem Leeſen / ſolle man ſolche Fäſſer / darinnen man die Möſte bewahren will / mit einem guten Schwefel einbrennen / zuſpünden / und den Schwefel in das Faß kriechen laſſen / über 3. Tage ſolches noch einmalen thun / und wieder über 3. Tag zum drittenmal wiederholen / hernacher den ſüſſen Moſt darein füllen / doch daß die Pfeiffe oder Röh-

ren des Trichters / welche in das Faß gehet / mit Tüchern umwunden ſeye / daß kein Schwefel-Rauch im Einfüllen des Moſtes / neben der Pfeiffen des Triechters / ausgehen möge / ſondern in dem Faß bey den Moſt zu verbleiben gezwungen ſeye. So balden das Faß bis oben an voll iſt / macht man das Spundloch gehebe zu / daß gar keine Lufft in das Faß gehen möge / ſo hat der Moſt keine Macht zu jähren / ſondern bleibet alſo ſüß liegen / ſo lange man ſelber will. Man ſolle auch wohl zuſehen / daß der Schwefel-Rauch in dem Faß bey den Moſt verbleibe / und im Einfüllen des Moſtes nicht verlohren gehe. Denn ſo man ſolches aus Unachtſamkeit überſehe / daß der Schwefel nicht in dem Faß bliebe / und man doch den Spund hart auf das Faß ſchlüge / würde der Moſt / aus Mangel des Schwefels / anfangen zu jähren / dem Faß den Boden ausſtoſſen / und dardurch Schaden geſchehen. Auf die Weiſe / ſchreibet Glauber ferner / ſollen viel Frantzöſiſche Moſte ſich verhalten / und alſo in frembde Länder verführet werden / allein zu dem Ende / andere alte verlegene Weine wieder damit zu Jähren zu bringen / und zu erfriſchen / welche ſtumme Weine genennet werden / weilen ſie nicht ſprechen können / wann man ſie trincket / es ſeye dann / daß ſie jähren und Spiritus erlangen / und anderen gejohrenen Weinen gleich werden. Die groſſen Wein-Händler bewahren ſolche ſtumme oder verhaltene Weine / von einem Jahr in das ander / allezeit im Vorrath / wann ſie etwan geringe Weine wieder damit erfriſchen wollen / ſie ſolche darzu bereitet haben.

Sonſten kan man auch die ſtummen Möſte auf

andere

andere Weiſe verhalten / nemlichen alſo: So bal, den ſie ausgepreſſet / füllt man ſolche in Fäſſer / die mit Schwefel wol bereitet/machet den Spund darauf/läſt den Moſt 1. oder 2. Nächte wieder ſtille liegen/ſo ſetzet ſich die Hefen zu Boden/alsdann ziehet man den klaren Moſt von der Hefen auf ein ander mit Schwefel zugerichtetes Faß / läſſet es auch ein oder zwo Nächte ſtille liegen/ ſo ſetzet es wieder Hefen / davon man den klaren Moſt zum andern oder drittenmal abziehet / und läſſet alſo denſelben in einem mit Schwefel wohl verſehenen und verſpündeten Faß liegen/ſo bleibt er ſo lange ſüß als man will.

Etliche bringen die Hefen / davon die Möſte jährend werden / auf dieſe Weiſe von den Möſten: ſie laſſen groſſe/ſpitzige/leinene Säcke machen/hencken ſolche nach der Reihe auf / darunter ſie eine Rinne legen/den klaren Moſt/ſo durch die Säcke lauffet/ zu empfangen. Wann die Säcke mit Moſt gefüllet worden / und durchgelauffen / welches man ſo offt wiederhohlet/ biß daß man ſüſſen Moſt genug hat / und ſolle derſelbe in geſchweffelten Fäſſern verwahret werden/ bleibt gantz hell und klar und das gantze Jahr durch lieblich und ſüß zu trincken / iſt in Teutſchland vor dieſem nicht im Gebrauch geweſen/dann daß es allein vor etlichen Jahren aus Italien heraus an die Fürſtliche Höfe gekommen und jetzunder wohl gethan / und nicht allein für die jenigen zu trincken bewahret wird / welche nicht gerne ſtarcke Weine trincken/ſondern auch harte und ſaure Weine darmit verbeſſern. Hactenus Glauberus.

Caput X.

Vom Wein-Ablaſſen/ und was bey demſelben fürnemlich zu beobachten.

Num. 1.

ES haben die Alten vor Zeiten/ ſo viel von des Himmels-Lauff und Geſtirn gehalten/ daß ſie auch keine Wein-Fäſſer haben wollen anſtechen laſſen/ weder zum Trincken/ noch zum Verſuchen/ wann die Sonne oder der Mond im Auffſteigen geweſen ſind; denn ſie haben gäntzlich dafür gehalten und vermeinet/ daß der Wein um dieſelbige Zeit ſich bewege und unruhig werde/ und derohalben gewollt/ man ſolle ſie gantz und gar zu frieden laſſen/ und nicht mit ihnen umgehen. Wir halten aber heutiges Tages nicht ſo gar genau darauf/ ſondern ſtechen unſere Wein-Fäſſer zu jederzeit an/ wann es die Noth erfordert.

NB. Doch mag man gleichwol beobachten und gute Vorſorge tragen/ ſo offt man mit den Wein-Fäſſern umgehen will/ Wein daraus zu heben/ zapffen/ oder zu gewinnen/ man ihnen ſo wenig/ als immer möglich iſt/ Lufft gebe/ dann ſo wenig man auch heraus gelaſſen/ ſolle man ihn doch balden wiederum laſſen zufüllen/ und den Spund fleiſſig zuſchlagen/ damit der Wein deſto weniger verriechen noch ſich verändern könne.

Doch findet man in unterſchiedlichen/ ſonſt ſehr warhafftigen Autoribus, daß die Alten/ wann ſie

ſchönen

ſchönen/ lautern/ reinen und ſubtilen Wein haben wollen/ ſie ihren neuen Moſt/ ſo balden er nur verjohren oder ausgetobet/ allwegen haben abziehen laſſen/ das iſt/ aus einen Faß in das andere geſchaffet/ dann ſie vermeinten nicht anderſt/ als wann ſie nur ihre Wein von der erſten Trůſen oder Heffen abgelaſſen/ und in andere reine Wein-Fäſſer gefaſſet hätten/ er ſollte folgenden Winter eine ſubtilere Mutter/ welche ſich viel beſſer behalten läſſet/ und dann ferner im Frühling dieſelbige viel reiner und clarificirter überkommen/ als wann man ſolche hätte über den alten Trůſen oder Hefen bleiben und liegen laſſen.

Zudeme waren ſie auch der Meynung/ daß/ ſo der Wein lange Zeit über den alten Trůſen lieget/ derſelbige ſeinen natürlichen guten Geſchmack verlieren/ hergegen einen andern rauhen/ übelſchmeckenden/ der darzu ſehr dicke von Subſtantz iſt/ überkommen ſolle. Hierbey haben ſie auch gleichfalls ſonderliche gute Acht auf die Zeit und Himmels-Lauf/ auch auf das Gewitter gehabt/ dann die meinſten haben ihre Weine ſelten oder niemals abgelaſſen oder abgezogen/ es ſeye denn der Mitternacht-Wind gegangen/ und der Mond im Zunehmen oder unter der Erden geweſen. Desgleichen haben ſie ihre Weine nicht abgezogen/ es hatten denn die Reben vor ausgeſchlagen/ und die Roſen verblühet.

Dieſem Gebrauch nach/ will Heſiodus, daß/ ſo man die Weine abziehet/ ſo ſolle man den Wein/ der oben im Faß iſt/ und den/ der unten in den Trůſen oder Hefen ligt/ von dem andern/ der in der Mitten iſt/

iſt / abſondern / oder entſcheiden. Dann ein jeder Wein / der oben bey dem Spund lieget / der verriechet / weil ihme die Lufft zu nahe iſt; der ander aber / der unten am Boden lieget / verdirbet eher und geſchwinder / ſintemalen er an den Trůſen oder Hefen iſt; der in der mitten aber / hat nicht nur den beſten friſcheſten Geſchmack / ſondern er dauret auch viel länger / und iſt kräfftiger / und nehret viel beſſer. Aber ſolcher alter Gebrauch unſerer Vorfahren wird gleichfalls heutiges Tages ſehr wenig beobachtet.

Es iſt aber in Warheit ſehr viel daran gelegen / daß der Wein zu rechter Zeit / und nach Gebühr werde abgelaſſen / und wann ſolches nur obenhin und auf gerathwol geſchicht / und nicht fleiſſig in Acht genommen wird / ſtoſſen ſie gar leichtlich auf und verderben. Iſt derowegen an rathſamſten / daß man die Weine ablåſſet / wann der Nord-Wind nachlåſſig / ſo werden ſie nicht leichtlich aufſtoſſen. Desgleichen ſoll man auch in Acht nehmen daß ſolch Ablaſſen geſchehe im abnehmendem Licht / dann wann man ſie im wachſenden oder zunehmendem Licht ablåſſet / ſo werden ſie gar leichtlich zu Eſſig.

Der Wein wird auch zweyerley Urſachen halber abgelaſſen oder abgezogen. Erſtlichen wegen zufälliger Mängel / die meinſtens von den unzeitigen / zu ſehr gefaulten oder gefrohrnen Wein-Beeren herkommen / deswegen der Wein übelriechend wird / oder wegen ſeiner groben rauhen Art / ſo durch die Ablaſſung zu dåmpffen / und ſie werden dadurch linder. Er wird aber am beſten abgezogen / damit er ſich bald låutere im Januario / Februario und Martio / wiederum im October / Novem-

November und December/wann der Mond alt iſt/ im letzten Viertel/ und wann er gehet im Krebs/ Scorpion oder Schützen/zu anderer Zeit aber ſolle es ſchädlich ſeyn; doch hat ſich/ wie obgedacht/ ein Haus-Vatter nicht ſo genau auf die Conſtellationes zu binden/ wann es nur nicht bey heiſſem Wetter geſchiehet/ und daß der Tage hell und klar ſeye; dieſes iſt der vornehmſten Obſervationen eine/ die man in dieſem Stuck haben kan. Die ſchwachen Weine ſolle man im Winter/ und die ſtarcken im Auswerts ablaſſen; wann man ſchwache Weine auf ſtärckeres Geläger abläſſet/ ſo werden ſie kräfftiger/thut man es bey zunehmendem Monden/ wann der Oſt-Wind wehet/ſo ändert ſich der Wein gerne/beſſer iſts Flante Borea & Favonio im Frühling/ ſonderlichen die ſtarcken Weine.

Der Wein iſt abzulaſſen bey hellem klaren Wetter/ wann es Wind-ſtill iſt/ nicht aber wann der Sudwind gehet/ im Nordwind iſt es beſſer/ theils vermeinen/wann man/wie ſchon gedacht/im vollen Monden ablaſſe/ ſo werde er zu Eſſig. Ein erfahrner Haushalter hat dafür gehalten/ der Wein ſeye abzulaſſen/ wann der Mond unter der Erden/ und nicht ober der Erden iſt/ doch ſolle es geſchehen/ wann der Mond mit der Sonnen vereiniget iſt. Wer nun das nicht in acht nimmt/ leidet leichtlich Schaden.

Folgen noch etliche unterſchiedliche Reguln/ ſo in dem Ablaſſen zu beobachten.

1. Wann man die Weine ablaſſen oder abziehen

hen will / ſolle man es bey gutem Wetter thun/ daß es nicht zu windig ſeye / und wann der Himmel ſchön hell/ heiter und klar iſt. So der Wein ſchwache iſt/ ſolle man ihn ablaſſen im Winter/ iſt er aber ſtarck und kräfftig/ ſolle man ihm ablaſſen im Frühling oder im Sommer.

NB. Es dienet zu nochmahliger Erinnerung/ daß man keine Weine ablaſſe/ wann der Mond voll iſt/ dann man iſt ſtarck der Meinung/ ſolcher Wein werde zu Eſſig.

2. Die Wein/ ſo in dürren Orten wachſen/ ſollen nach Weynachten abgelaſſen werden/ die andern aber nach Allerheiligen / und wohl obſerviret werden / daß/ wann man mit ſolchen umgehet / der Mond unter der Erden ſeye/ auch ſolle man ſich hüten/ daß man nicht in der Reben- oder Roſen-Blühe die Weine ablaſſe.

NB. Aller abgelaſſener Wein iſt allweg ſchwächer als zuvor/ darum man ihme im Sommer nach einem friſchen und im Winter nach einem warmen Lager trachten ſolle.

3. Man ſolle auch keinen Wein ablaſſen / wann der Mond neu iſt/ die beſte und bequemſte Zeit deß Ablaſſens ſolle ſeyn/ 3. oder 4. Tage nach dem Voll-Mond / und ſo fort/ biß nach dem letzten Viertel.

NB. So man krancke ſchwache Weine / auf ſtärckere Hefen geuſt / ſo werden ſie darvon kräfftiger und ſtärcker.

4. Dienet es zur Nachricht / daß die jenigen Weine / ſo bey voll oder wachſenden Mond / deßgleichen ſo der Oſt- oder Sudwind wehet/ das iſt/ im Herbſt / abgelaſſen werden / die brechen leichtlich/

man

man ſolle ſie aber ablaſſen / wann der Boreas oder Nordwind wehet / das iſt / im Winter und bey abnehmendem Mond / auch zu ſchöner Zeit / das Ablaſſen ſolle unter der Erden geſchehen / daß nicht das Wetter oder Wind den Wein brüchig mache.

5. Im Frühling / wann der Weſt-Wind wehet / und bey klarem Himmel / ſolle man die ſtarcken Weine ablaſſen / die Francken-Weine aber ſolle man / um der Kälte willen / in dem Winter abziehen.

Num. 2.

Zu probiren / ob ſich der Wein verſtoſſen oder verliehren werde oder nicht?

Wann nun obbeſagter maſſen / der Wein von der Mutter abgezogen / und das Faß voll iſt / ſo kan man folgender Geſtalt leichtlich mercken und erkennen / ob ſich der Wein verkehren oder verſtoſſen werde / oder nicht: Man nimbt ein langes Rohr / und ſtopffet es mit dem Daumen feſt zu / ſtöſſet es durch den Wein biß auf den Grund / und ziehet dann die Hefen heraus / ſo kan man dann an dem Geruch leichtlich abmercken / ob ſich der Wein verkehren will oder nicht.

Oder / man nimbt aus einem ſolchen Wein-Faß aus der Mitten deß Faſſes / läſſet ſolchen ein wenig ſieden / dann kan man ihn / nach der Erkaltung / ſolchen koſten / und am Geſchmack ſeine Dauerhafftigkeit leichtlichen abmercken.

Num.

Num. 3.

Ein ſchönes Stuck, ſo man in dem Ablaſſen vermercket, daß der Wein trüb iſt, ſelbigen wieder ſchön und lauter zu machen.

Wann man den Wein, wie ſchon zur Gnüge angezeiget, abgelaſſen hat, und man vermercket, daß der Wein trübe iſt, ſo nimmt man zu einem Fuder, von ungefehr 24. Eyern, das Weiſſe, zerklopffet ſolches mit ſaubern Bircken-Reyſſig ſehr wohl, nimmt dann eine gute Handvoll gedürrten Saltzes, ein wenig durchgebeuteltes Meel, auch ſo viel ſchönen und reinen Sandes, vermiſchet alles wohl untereinander, und läſſet dann aus ſolchem Wein-Faß ſo viel heraus, als dieſes vermiſchte ausweiſen mag, und gieſſet es zu dreyenmahln in das Faß, und rühret jedesmahln den Wein mit einem durchlöcherten Rühr-Scheyde wohl untereinander, läſſet ihn darauf ruhen, ſo wird der Wein wieder ſchön hell lauter und klar.

Num. 4.

Ein feines Secret, daß der Wein, ſo man ihn will ablaſſen und verführen, oder darvon trincken, beſtändig bleibe.

Man nimmt ein ſaubers Faß, wäſchet ſolches mit geſaltzenem Waſſer wohl aus, läſſet es wieder wohl trocken werden, alsdann nimmt man ein Quintlein weiſſen Weyrauch, thut ſolchen in ein Scherben mit Kohlen, ſetzet ſolchen mitten in das Faß,

Faß / macht oben den Spund für / und wann ſich das Faß wohl erhitzet / ſo machet man den Boden für / und thut den Spund wieder auf / und läſſet den Rauch heraus gehen / läſſet dann den Boden recht zumachen / und nimmt zu einem Fuder Wein zwey ℔. Wachholder-Wurtzel / und 1. Loth Negelein / thut es in das Faß und gieſſet den Wein darauf / füllet ihn zu / ſo bleibet er beſtändig. Probatum eſt.

Num. 5.

Noch ein dergleichen Secret, ſo faſt beſſer als vorhergehends.

Wann man ablaſſen will / ſchwancket man das Faß vorhero mit friſchem Waſſer wohl aus / darnach nimmt man friſcher und feiner Zimmet / langen Pfeffer / Nägelein / Cordamömlein / Muſcaten-Blüh / Zucker / eines jeden ein baar Loth / Entzian 12. oder 14. Loth / und etwas / aber / nicht viel / ſchönen reinen gelben Schwefel / vermiſchet alles klein zerſtoſſen untereinander / thut es zuſammen in ein Säcklein / und häncket ſolches in ein wohl verbailtes Faß / 1. oder 2. Wochen lang / ſo bekommet man auch guten Wein.

Num. 6.

Noch anderſt.

Man nimmt feiner Zimmet 2. Loth / Cordamömlein anderthalb Loth / Negelein 1. Loth / zerſtöſſet es wohl klein / vermiſchet es dann mit 1. ℔. klein geſtoſſnen rothen Kanden-Zucker / und ein wenig Cremor Tartari, thut darzu eine Maas guten

Spiri-

Spiritum Vini, låſſet es über Nacht auf gelinder Wärme wohl vermacht ſtehen / dann nimbt man deß Weins / ſo man abgezogen / bey 10. oder 12. Maaſen aus dem Faß / und låſſet es miteinander in einem wohl-zugedeckten reinen Geſchirr ſo lange miteinander ſieden / biß ſich aller Zucker aufgelöſet hat / dann gieſet man ſolches miteinander in das Faß / zu dem andern Wein / und verbailt es auf das beſte / ſo erlanget man einen köſtlichen Wein / der über Jahr und Tage gut und beſtändig verbleibet.

Num. 7.

Ein fein Secret, den Wein nach dem Ablaſſen kräfftig zu machen.

Man nimbt Benedicten- und Wachholder-Wurtzel jedes 1. Pfund / Gewürtz-Negelein ein halb Loth / hänget es miteinander in das Faß / ſo wird der Wein kräfftig.

Ca-

Caput XI.

Wie der Wein lang zu erhalten / daß er beſtändig bleibe.

THevet bezeuget in ſeiner Coſmographia, daß er in der Inſel Lemnos geſehen / daß man ein irrden Geſchirr / einen halben Eymer haltend unter alten Gemäuer gefunden / welches noch voll gutes Weins geweſen / der wohl über 600. Jahr darinnen gelegen / wie man aus etlichen Worten ſo am Geſchirr geſtanden / hat vermuthen können / zu deme bekräfftiget noch ein glaubwürdiger Author / daß An. 1557. der Freyherr von Loudun in Languedoc, als er von dem alten zerfallenen Schloß dieſes Nahmens / Stein ausbrechen laſſen / anderwerts zu einem Gebäu anzuwenden / habe ſich im Brechen ein Keller unter dem alten Gemäuer entdecket / darinn ein gantzes Faß gefunden worden / wovon das Holtz / ſo balden es an die Lufft gebracht worden / zerſtoben ſeye / den Wein aber habe eine ſtarcke Haut umgeben / welche / als man ſie durchgebohret / ſeye ein köſtlicher Wein darinnen geweſen / nach Gezeugnus der ehrlichen Nachbarſchafft / derer beſagter Freyherr zum Wunder davon zu verſuchen geſchicket hat / und dieſer Wein muß nach Alterthum des längſt ruinirten Schloſſes vor undencklichen Jahren hinein ſeyn geleget worden.

Zu Heydelberg iſt ein groſſes Faß im Hof-

Keller gelegen / das nach Anno tauſend drey hun⸗dert und drey und viertzig gemachet worden / wie Sethus Calviſius meldet. Zeilerus ſchreibet / daß zu Mölck in Unter⸗Oeſterreich im Kloſter ein Faß ſeye / darinnen ſie den Collmanns⸗Wein haben / das habe über dreyhundert Jahr gedauret / und Doct. Sachs in Ampelographia fol. 418. gedencket / er habe Anno 1650. im Gaſthofs⸗Keller zu Straß⸗burg aus drey Faſſen Wein gekoſtet / davon das er⸗ſte An. 1472. das ander 1519. das dritte A. 1524. eingefüllet worden.

Wahr iſt es / der Wein ſeye ſo edel und ſo köſt⸗lich als er immer wolle / und wann er nicht gerne bleibet / ſo gibt er dem Haus⸗Vatter ſchlechten Ge⸗winn / darum iſt nöthig / daß man wiſſe / wie dem wandelbaren Wein zu helffen / daß er beſtändig ſeye / damit er auf die Noth und fürfallende Theu⸗rung zwey / drey und noch mehr Jahr daure.

Das erſte und vornehmſte iſt nun allen Weinen / ſie ſeyen ſchlecht oder gut / gemein / daß ſie in guten / kühlen, saubern / tieffen Kellern gehalten / mit War⸗tung / Füllen und Miſchen verpfleget / und von al⸗lem Wuſt und Ungelegenheiten / ſo ihnen Schaden bringen / entſetzet werden / vor den Oſt⸗Winden muß man die Keller / ſowohl auch vor allzuſtren⸗ger Kälte und Hitze / wohl verwahren. Nun wol⸗len wir auch etliche Mittel / den Wein lang und gut zu erhalten / anzeigen.

***

Num,

Num. 1.

Daß der Wein am Geſchmack und Farbe gut und unverändert bleibe.

Etliche hängen / wann der Moſt verjohren / den Saamen von Schaaf-Garben oder Millefolio hinein / oder gieſſen viel darauff.

Num. 2

Noch anderſt.

Man nimmt ein grob leinen Tuch über den Spund des Faſſes / leget darein ſchönen geſiebten Linden-Buchen-Eychen-oder auch wohl vom friſchen Tannen-Aſchen zween oder drey Finger hoch / und machet durch die Aſchen mit einer Spindel drey oder vier Löcher biß auf das Tuch / und leget auf den Aſchen einen ſchönen grünen Waſen / und durchlöchert den Waſen gleicher Weiſe / den man in drey / vier oder Fünff Tagen (nachdeme er lang friſch bleibet) wieder verneuret / ſolle der Wein an der Farbe / und Geſchmack gut und unverändert bleiben.

Num. 3.

Noch anderſt.

Etliche thun in die Wein / wann ſie anfangen zu gieren / eine Schüſſel voll Kronaweth / oder Hopffen / oder Beyfuß-Saamen / oder Spicanard / oder gedörrte Korn-Blühe / oder

ſaubern Weyd / oder Reb-Aſchen in einen Säck-lein / wann er aufhöret zu gieren / ſo nehmen ſie es wieder heraus.

Num. 4.

Noch auf eine beſſere Art.

Wann man im Gieren einen guten / öffters ab-gezogenen Spiritum Vini hinein gieſſet / welches Leonardo Fioravanti nei Secreti rational. l. 5. cap. 45. für ein bewährtes Mittel hält / wann man in ein jedes Faß ſchon geläuterten Wein einen Becher guten Spiritum Vini gieſſet.

Num. 5.

Daß der Wein weder Farbe noch Güte verändere.

Man nimmt Beyfuß-Wurtzel / ſiedet ſolche eine Stunde lang in einem neuen Hafen mit gutem Wein / gieſſet endlichen auch darzu eine halbe Maas guten Spiritum Vini, läſſet es wohl zuge-decket / noch länger ſieden / ſeyhet hernach alles von der Wurtzel / und thut es in ein Fuder Wein oder Moſt, wann er verjohren hat / ſo bleibet er ſtarck und gut zwey Jahr. Man kan auch Gewürtze und andere Stücke darzu neh-men.

Num.

Num. 6.

Auf andere Art.

Man nimmt ein Seydlein guten Brandwein / legt darein ſchöne auserleſene und geklaubte Weitzen-Körner auf drey Tage wohl verdecket / daß kein Dampff darvon möge / und wann die Körner den Spiritum Vini gar verſchulcket haben / ſo läſſet man den Wein wohl rühren mit einem Rührſcheid / darnach thut man den Waitzen hinein / läſſet ihn vierzehen Tage lang ruhen.

Num. 7.

Noch anderſt.

Man nimmt Roſen und Hopffen / einen Vierding Hönig / hitzet das Hönig / ſtöſt ein Loth Ingwer darunter / decket es zu / miſcht auch Hopffen und Roſen darunter / thut es in ein Säcklein / und hänget es in den Wein.

Num. 8.

Noch anderſt.

Man nimmt Benedicten-Wurtzel und etliche Negelein gedörrt und gepulvert / und in einem Seidel Brandwein / warm durch ein Säcklein in den Wein gethan.

Oder man nimmt Mandel-Milch / ſtöſt Alaun klein darunter / ſeyhet es in das Faß durch einen Triechter auf ein Tuch.

Num. 9.

Der allerbeſte Weeg / den Wein bey ſeinen Kräfften lange Zeit zu erhalten:

David de Planis Campi ſchreibet / daß nichts beſſers ſeye / ein Faß Wein zu erhalten / als wann man 1. Loth Schwefel-Oel hinein gieſſet / das ſeye beſſer als alle Einſchläge. Welches der Spiritus Sulphuris gleicher Geſtalten thut / und dem Wein wieder eine gute Farbe giebet / allermaſſen man ſolches mit nutzlicher Würckung probiret hat.

Num. 10.

Wann ein Wein die Farbe nicht gerne hält.

So nimmt man ſo viel Aechtering ſüſſe neugemolckene Milch / und ſo viel Loth Stärck- oder Krafft-Meel / ſo viel das Faß Eymer hält / rühret ihn wol unter die Milch / läſſet ſo viel Wein aus dem Faß / viel der Milch iſt / und gieſſet dieſes in das Faß hinein / und rühret es mit einem langen Stecken wohl / daß es recht unter den Wein kommet / als dann verbailt man das Faß feſt zu / läſſet es dann acht Tage ſtehen / ehe man darzu ſiehet.

Man ſagt auch für gewiß / wann man eine Reben-Wurtzel aus dem Wein-Gebürge / darinnen der Wein gewachſen iſt / in das Faß thut / ſo bleibe der Wein beſtändig.

Num.

Num. 11.

Noch auf andere Art ſolches zu verrichten.

Wann man ſüſſe Mandeln oder Meel von weiſſen Wicken oder eychenen Aſchen / in einem Säcklein in das Faß hänget / ſo erhält es den Wein.

Num. 12.

Wann ſich der Wein verkehren will.

So ſolle man nur grob geſtoſſenen Pfeffer eine Hand voll hinein werffen / ſo ſolle er ſolches verwehren.

Num. 13.

Noch anderſt.

Wann man Fahren-Saamen in ein leinenes Säcklein thut / und in Wein hänget / ſolle er auch beſtändig bleiben / und ſeine Krafft nicht verliehren.

Num. 14.

Noch anderſt.

Der geſaltzene Speck ſolle verhindern / daß der Wein nicht zu Eſſig werde / man muß ihn oben auf das Bail legen / und mit angefeuchtetem Gips oder Aſchen bedecken / oder nur den Speck an einen Faden in den Wein hängen / daß er mitten in dem Faß ſchwebe.

Num. 15.

Noch anderſt, wann etwann ein Wein ſauer werden wollte.

So nimmt man 2. Pfund Mandeln / machet eine Milch daraus / läſſet einen Vierding ſchönen rothen Canden-Zucker in ſolcher Milch aufwallen / thut es dann in den Wein / verbailet alsdann das Faß wohl / läſſet den Wein acht Tage raſten.

Num. 16.

Noch anderſt.

Man nimmt gutes friſches Baum-Oel / das nicht ältet oder ſchmecket / wärmet ſolches in einer Pfannen / ſchneidet eine gantze Quitten oder einen Apffel darein / läſſet es bey dem Feuer erwallen / nimmt hernacher die Quitten oder Aepffel wieder heraus / und gieſſet das Oel alſo heiß in den Wein / ſo wird der Wein nicht anzick oder kunich / kriegt auch keine Haut / ſo lange er an den Zapffen gehet.

Num. 17.

Noch anderſt.

Wann man Nuß blätter hinein hänget / und ne S tu nde darinnen läſſet / dann wieder heraus u h: / ſo ſolle der Wein nicht ſauer werden.

Num.

Num. 18.

Noch anderſt.

Man nimmt jung Eichen-Holtz/ ſchälet dann die Rinden ſauber davon/ brennt hernach ſolches Holtz zu einer Kohlen/ und wirfft es alſo brennend in das Faß.

Num. 19.

Noch anderſt den Wein bey ſeiner Krafft zu erhalten.

Man nimmt folgendes Gewürtz/ ſtöſſet es groblicht/ füllet es in ein leinen Säcklein/ thut entweder ein paar gläſerne oder zinnerne Kugeln darein/ verbindet das Säcklein/ hänget es dann durch den Spund in das Faß/ alſo daß es in der Mitten des Weins ſtets hangend verbleibet/ ſo erhält es den Wein/ alſo/ daß er nicht abſtehet/ und bey ſeiner Krafft fort und fort verbleiben muß. Die beſagte Gewürtze ſind folgende:

℞. Rothen Candel-Zucker vier Theil/ feiner Zimmet/ Muſcatenblüh/ Negelein/ Benedicten-Wurtz/ Cordamömlein/ Pariß-Körner/ Pfeffer-Körner/ Anis/ Entzian/ eines jeden ein Theil/ vermiſchet es gröblicht geſtoſſen untereinander.

Num. 20.

Noch anderſt.

Wann man Pfirſing oder Mandel-Kern gröblicht zerſchnitten/ in einen Säcklein in den Wein hänget/ ſo ſolle der Wein auch nicht ſauer werden.

Num. 21.

Noch anderſt.

Etliche hängen gefeinter Röslein / Rauten / Roßmarin / und ſo viel Tannzapffen / in einem reinen Säcklein in den Wein / das verhindert / daß der Wein auch nicht anſtoſſen / oder ſauer werden kan.

Num. 22.

Noch anderſt.

Wann man Wachholderholtz-Wurtzel klein zerſchnitten in den Wein hänget / ſo ſolle ſolcher auch nicht ſauer werden können.

Oder welches auch noch beſſer ſeyn ſolle / wann man gröblicht gefeylt Paradiß-Roſen- und Wachholder-Holtz in ein Säcklein in die mitten des Weins hängen thut.

NB. Man hält gemeiniglich dafür / daß wann zur Leeſens-Zeit eine Schlange ſich in den Weinſtock verſchleichen thut / daß alsdann ſelbiger Wein keinen Beſtand haben / ſondern bald anſtoſſen und ſauer / auch anzick werden ſolle.

Num. 23.

Noch anderſt.

Wann man eine Handvoll Roßmarin / zwey Hände voll Hyſop / 1. Pfund Galgant / und ein halb Viertel Pfund Wachholder-Späne in den Wein hänget / ſolle er auch ſtand- und dauerhafft bis auf den letzten Tropffen verbleiben.

Num. 24.

Noch anderſt.

Wann man einen hoch rectificirten Spiritum

der

der nicht aus dem Geläger / ſondern von dem Wein ſelbſten gemachet worden / in den Wein geuſt / ſo ſolle er nicht allein ſolchen viel ſtärcker und kräfftiger machen / ſondern ſtets gut erhalten / weilen ſolcher währet.

Num. 25.

Ein herrlich Secret, wann der Wein aufſtöſſet, oder auch, da er anfähet zu ſchimmeln.

Wann der Wein anfähet zu ſchimmeln / oder ſonſten auf- oder anſtöſſen wolte / ſo muß man zu jeder Ohme Wein / einen Apffel nehmen / ſelbigen mitten durch in zwey Stücke zerſchneiden / und das Kern-Häußlein heraus thun / dann die Stücke an einen Faden ſchnüren / und ſie alſo durch den Spund in das Faß laſſen / bis an den Boden / darzu man zu unterſt ein Kieſelſteinlein / daß es ſelbige unter ſich halten thut / binden / das Faß alſo zuſchlagen und ſtehen laſſen / ſo wird dem Wein aller böſer Geſchmack vergehen. Probatum eſt.

Num. 26.

Den Wein zu præſerviren, daß er nicht abfällig werde.

Man hänget klein geſchnitten Wacholderholtz / wiewolen die Wurtzel beſſer iſt / in den Wein / ſo lange er jähret / und wann er verjohren hat / ſo thut man es wider heraus.

Oder:

Man nimmt die Wurtzel von den Wein-Reben / daran der Wein gewachſen iſt / hänget es in den Wein / ſo bleibt er ſtandhafft gut.

Num.

Num. 27.

Noch anderſt.

Man nimmt Wein-Blühe / und hänget ſie in den Wein/ er bleibet gleichfalls beſtändig.

Num. 28.

Noch anderſt.

Wann man gebrannten Wein nach dem Jähren in den Wein gieſſet / ſo zeucht er alle Hefen unter ſich zu Boden / und erhält den Wein lauter und beſtändig. Probatum eſt.

Num. 29.

Den Wein zu verwahren, daß er nicht verdirbt.

Wer ſeinen Wein recht verwahren will / daß er nicht verdirbet / ſo mache er nur einen Spund von grün geſcheitem Jimen-Holtz/ daß er lang und biß auf vier Finger nahe auf den Boden reiche/ ſo darff man ſich nicht befürchten/ daß einem ſein Wein verderbe. Probatum eſt.

Num. 30.

Daß ſich ein Wein nicht verkehre noch ſeiger werde.

Man gieſſet in ein gantz Futter Wein ein Viertel guten Spiritum Vini, oder Aquæ Vitæ, von gutem Wein diſtilliret / ſo kan er weder ſauer noch mißfarbe werden / ſondern bleibet lauter/klar und wohlgeſchmack zu trincken / ſo lange er währet.

NB.

NB. Dieſes muß man aber im Herbſt thun/ weilen der Wein im Jähren iſt. Probatum eſt.

Num. 31.

Wie dem Wein vorzukommen, daß er nicht breche.

Man faſſet in ein Säcklein Wachholder-Wurtzel / Wein-Reben-Blüh/ oder Hopffen-Blumen/ und hänget es in den Wein. Dieſe Dinge erhalten nicht nur den Wein in ſeiner Krafft / ſondern wiederbringen auch denſelben/ wenn er bereits gebrochen iſt.

Num. 32.

Dem Moſt zu helffen, wann er auf den Eßig ſticht, daß er wieder ſüß und gut werde.

Wann ein verhaltener Moſt / welchen man obbemeldter maſſen bereitet hätte/ und nun bereits geraume Zeit gehalten worden iſt / wollte anſetzen ſauer zu werden / ſo ſolle man / wann man ſolchem vorzukommen begehret, zwey Pfund geſottene Roſinen nehmen / und ſie ſo lange im Wein baitzen/ biß ſie ſich aufblehen. Darnach ſolle man ſelbige nehmen / und in das achte Theil des Moſtes werffen. Probatum eſt.

Num. 33.

Noch anderſt.

Man laſſe den Moſt nur durch einen Sande / aus einem flieſſenden Waſſer/ durchſeyhen. Probatum eſt.

Num.

Num. 34.

Ein trefflich Secret, wie man einen Wein, ſo anfähet ſauer zu werden, erhalten ſolle.

So einem ſein Wein will anſetzen / ſauer oder zu Eſſig zu werden / der mache nur ein Büchslein vom ſchönen friſchen Wachs / ſo dicke und groß / daß es durch den Spund in das Faß gehe / die Länge aber mag man nach dem Gefäße des Faſſes geben/ oder man mag auch mehr/ als ein ſolches Büchslein formiren / und daſſelbige mit Hönig biß oben voll anfüllen/ denn machet man auch einen Deckel von eben ſelbigem Wachs darauf / thut es alſo in das Faß / und läſſet es hinein biß auf den Grund/ doch dergeſtalten/ daß man oben einen Faden daran habe / mit welchem man es wieder überſich ziehen kan/ und läſſet es alſo eine zeitlang darinnen / ſo kan der Wein nicht ſauer werden / und ob er auch ſchon zu Eſſig worden wäre/ ſo muß er doch wiederum gleichſam umkehren / ſüß und gut werden. Probatum eſt.

Num. 35.

Wie man krancken Wein verbeſſern ſolle.

Man läſſet ihn ab/ und gieſſet ihn auf gute Hefen/ ſo beſſert er ſich.

Num. 36.

Auf andere Art.

Man nimmt den feinſten Zimmet / Kandel-Zucker und gefeilt Hirſchhorn / eines jeden einen Vierling

Viering / und hänget es miteinander in ein Fuder Wein. Probatum eſt.

Num. 37.

Noch anderſt.

Man nimmt ein Quintl. gemählenen Rauten-Saamen / hänget ihn im Wein / er wird beſſer / und machet auch trunckene Leute.

Num. 38.

Weichen Wein friſch zu machen.

Man nimmt fichtener Rinden / daran das Hartz iſt / ſchneidet ſie dünne / nimmt auch die Spähne von ſelbigem Holtz / hänget es an einer Schnur in den Wein / rühret dann den Wein untereinander mit einem Fiechten-Scheit / läſſet den Wein ruhen biß an den 6ten Tage.

Num. 39.

So ein Wein erſtickt iſt.

Wann ein Wein verjohren iſt / und ſich nicht ſetzen will / ſo nimmt man glühende Kohlen / thut es in einen Scherben / ſetzet die Glut mitten / vornen und hinden unter das Faß / läſſet es wohl erhitzen / ſchlägt den Wein faſt wohl / ſo gehet der Unrath zum Spunde heraus / und ſetzet ſich der Wein. Probatum eſt.

Num. 40.

Abgeſtandenen Wein wieder zuzurichten.

In dieſem Fall iſt es am beſten / daß man einen Wein

Wein/ der ſich ändern will/ bey Zeiten zu Hilff kommet/ ehe dann er gantz abſtehet/ man kan es beyläuffig aus dem Geläger erkennen/ wann man ein lang Rohr zum Spunde/ biß ins Lager hinab/ ſencket/ den Daumen für das äuſſerſte Loch fürhält/ und alſo das Geläger/ (wie vor ſchon gedacht worden) heraus zeucht/ hat das Geläger/ ſo in der Röhren geblieben/ einen böſen Geſchmack/ ſo iſt es ein Zeichen/ daß er verderben will/ daher er bald auf ein friſches ſtarckes Lager/ in ein anders ſauberes Faß abzuziehen.

Num. 41.

Auf andre Art abgeſtandenen Wein wieder gut zu machen.

Zu einem abgeſtandenen Fuder Wein/ nimmt man Kühe-Milch/ Zucker/ Abfeilung von Hirſch-Horn/ jedes einen Vierling/ thut den Zucker und Hirſch-Horn/ jedes in ein beſonderes Säcklein von Leinwand/ gieſt und hänget es in den Wein/ ſo wird er wieder kräfftig.

Num. 42.

Wann ein Wein ſeine Krafft verlohren.

So nimmt man zu einem Fuder 3. Loth Ingwer/ und 1. Loth Süß-Holtz/ läſſet es dürre werden/ und ſtöſſet es in einem Mörßner gar klein/ ſeyhet es durch ein Sieblein/ und läſſet deß Weins aus dem Faße 6. Maas/ gieſet dann die Würtze miteinander in das Faß/ rühret es ſehr wohl/ er wird wieder zu rechte kommen/ und gut werden.

Num.

Num. 43.

Einem verdorbenen Wein zu helffen.

Man nimbt desjenigen Weinſteins / ſo man von den Fäſſern ſchläget / läſſet ſolchen in einem neuen Hafen glühend werden / und thut ihn alſo glühend in den Wein / rühret ihn gar wohl / ſo wird er kräfftig. Probatum eſt.

Num. 44.

Wann ein Wein Waſſer-ſiech iſt.

So nimbt man einen wohl-gebrannten Ziegel / reibet ihn klein / und rädelt ihn durch ein Sieblein oder Tüchlein / thut darzu von 12. Eyern die Dottern / zerſchläget es wohl / miſchet drey Handvoll deß geriebenen Meehls darunter / und wirfft es oben durch den Spund hinein / rühret den Wein mit einem Scheit / daß ſich die Materi allenthalben eintheile / alſo wird der Wein Gold-farbe und lauter. Probatum eſt.

Num. 45.

Einem Wein zu helffen / der nach Eſſig ſchmecken und ſchimmlen will.

Man nimbt Wachholder-Holtz / ſchneidet es einer Spannen lang fein klein / thut es in einen neuen Hafen / dürret es / und macht daraus drey Büſchelein in drey Höltzlein zuſammen / hencket je eines ein Tag und eine Nacht in das Faß / das thut man 3. Tage und 3. Nacht nacheinander / der Wein wird wieder zu Kräfften gebracht.

Num. 46.

Wann ein Wein verderben will.

So muß man nur den Saamen von der Bryonia hinein thun/ ſo wird er ſich beſſern/ und den guten Geſchmack wieder bekommen/ auch wird der Wein/ der verderben will/ erhalten und verbeſſert/ wann Rettich-Wurtzen an einen Faden hinein gehencket werden/ diß ziehet auch den üblen Geſchmack und die Säuren an ſich/ iſt es aber nöthig/ ſo muß man es öffter wiederholen.

Num. 47.

Wann ein gifftiges Thier in ein Faß gefallen/ und darinnen erſoffen wäre.

So ſolle man es verbrennen/ und den Aſchen/ ſo er erkaltet iſt/ hinein werffen/ und den Wein mit einem Stecken umrühren.

Oder man ſolle ein heiſſes Brod/ oder einen eiſernen Ring hinein werffen/ ſo wird ſich aller Gifft verlieren.

Num. 48.

So ein Wein ſauer werden will/ wie ihme zu helffen.

So nimbt man deß Weins aus dem Faß und Hönig/ nach Gutduncken/ ſeyhet es miteinander/ u. ſchaumet es gar wohl/ daß es werde wie ein Meth/ thut gebrandten Leimen oder Ziegel darein/ gieſt es in das Faß/ und läſſet den Wein mit ein Rühr-Scheid offt und wohl rühren.

Num. 49.

Wann der Wein will ſaiger werden.

Man läſſet des Lagers zu unterſt aus dem Faße / und verſuchet / wie der Geſchmack iſt / hat er böſen Geſchmack / ſo läſſet man deß Lagers viel heraus / als 2. oder mehr Vierthel / darnach ſchlag man den Spund gar wohl zu / und wälgert das Faß offt auf dem Lager hin und wieder / auch über und über / ſo zerſchlägt ſich der Wein / und wird gut darnach / dann nimmt man ein ander Lager von gutem Wein / und füllet das Faß darmit zu / ſo wird der Wein in 8. Tagen friſch und lauter. Probatum eſt.

Num. 50.

Einen Wein zu helffen / der ſaiger und zähe will werden.

Man nimbt zwey Handvoll Kalch / miſchet ihn mit Wein / und macht Meer-Kißling heiß / temperirt es untereinander / und thut es in das Faß / ſo wird ihme geholffen. Probatum eſt.

Num. 51.

Auf andere Art.

Oder man nimbt Iſopen / ein groſſes Büſchelein / ſamt den Blumen / hänget ihn in den Wein / ſo wird er wieder friſch und gut / als er zuvor geweſen iſt.

Num. 52.

Saigern Wein / wieder zu rechte zu bringen.

Man läſſet deſſelben Weins aus einem Faß / auf

auf die 12. Maaſe / und ſchlägt den Wein im Faß gar wohl mit einem Scheide / nimbt dann 1. Pf. Weinſtein / 2. Loth Ingwer / 1. Loth Zimmet / 4. Loth Eniß / 1. Loth Negelein / und eine Handvoll Saltz / ſtöſſet es alles untereinander zu Pulver / thut es in den Wein / und rühret ihn wohl untereinander / füllet ihn zu / und läſſet ihn 3. Tag und Nacht liegen / ſo wird er wieder friſch und gut. Probatum eſt.

Caput XII.

Von trüben und ſeigern Weinen.

Num. 1.

Einem Wein, der ſeiger, trüb oder ohne Farb iſt, zu helffen.

MAn nimbt zu einem halben Fuder / ein Kübel voll blauen Letten oder Leimen / und klopffet ihn klein in einem kleinen Züberlein / gieſſet daran ein friſches Waſſer / läſſet es 2 Stund daran ſtehen / ſeyhet das Waſſer ab / und rühret mit einem Holtz den Letten gar wohl / und gieſſet wieder ein friſches Waſſer daran / läſſet es ſtehen wie zuvor / ſeyhet dann das Waſſer wieder ab / thut ſolches deß Tages 3. mahlen / auf die Nacht gieſſet man wieder friſch Waſſer daran / läſſet es die Nacht daran ſtehen / zu Morgens ſeyhet man das Waſſer wieder ab / und trägt den Letten für das Faß / rühret ihn mit Wein an / daß er dünn werde. Nehmet deſſen ungefehr 15. Maaß / und 8. Maas ſüſſer wohl-abgeraumter Milch / thut 3. Maas Milch in den Letten / und etwas

was weniges Brandwein/rühret es untereinander/ und nimbt 1. Pfund Krafft-Mehl/ zerreibt es mit 2. Maas Milch/ und läſſet 8. Maas Wein aus dem Faſſe/ ehe man beſagte Mixtur darein thut/ gieſſet dann das Krafft-Meehl vor erſt darein/ darnach den Letten auf das halbe Theil/rühret es alles in dem Faß wohl untereinander/ darnach thut man die übrigen Letten und Milch auch darein/ rühret es wohl untereinander/und gieſſet ein wenig Brandwein in das Faß / und füllet das Faß mit Wein auf eine Maas/ gieſſet ein Maas Waſſer darein/ rühret es nicht mehr/macht dann ein Zapffen in das Faß/ und läſſet eine halbe Maas heraus/ denſelben Wein ſchüttet man in ein ander Faß/ thut es des Tages einmahlen/ und gieſſet allwegen friſch Waſſer darein/ läſſet den Wein acht Tage lang liegen/ und am neundten Tage läſſet man ein ſauber Faß zurichten/ und einen gantzen Spahn darein brennen/ und den Wein ablaſſen/ſo iſt er gerecht/dann wird man Wunder erfahren. Probatum eſt.

Num. 2.

Trüben Wein zu läutern.

1. Man nimbt ohngefehr auf ein Fuder ſolchen Weines/ 60. oder mehr Eymer/ thut den Dotter darvon/ und ſchlägt das Waſſer von den Eyern in einen Kübel/ zerklopfft es dann mit friſchen Rüthlein/ ſo lange/ biß gantz friſch werden wie ein Waſſer/ nimbt dann 1. Pfund Alaun/ ſtöſſet ſolchen klein und ſubtil wie ein Meehl/ nimbt darzu ein viertheil Milch/ rühret den Alaun in die Milch/ ſo wird es als ein Muß/ zerreibet den Alaun wohl in der Milch mit einem Löffel/ und gieſſt es dann mit-

einander durch ein Sieb / Durchſchlag oder Leinen Sack oder Tuch / treibet es faſt durch. Darnach gieſſet man das Weiſſe von Eyern darein / und läſſet aus dem Faß des Weins zimlich viel darunter / rühret es alles durcheinander / und hinter den Spund / recht bey dem Reiffen / bohret man ein Loch mit einem Zapfen-Neber / und ſtöſſet einen Trichter in das Loch / gieſſet darnach das Eyer-klar / Alaun und Milch mit dem Wein oben durch den Trichter in das Faß / und rühret dieweiln den Wein zu den Bitt-oder Spunde mit einem kurtzen Rühr-ſcheyd / daß die Materi ſich gleich in den Wein theile / vermachet alsdenn das Faß gar wohl / innerhalb 14. Tagen nun / wird der Wein gantz lauter und friſch / will man nun den Wein gelinder machen / ſo nimmt man auch 1. Pfund Zucker darzu.

2. Oder man nimbt eine Handvoll Weinſtein / ſtöſſet den klein in einem Mörſner / thut ſolchem in ein leinen Säcklein / ſehr wohl mit gebrannten Leimen verwahret / legt es in ein Feuer / daß der Weinſtein wohl gebrannt werde / und bricht den gebrannten Leymen daran / ſo wird der gebrannte Weinſtein seyn / wie ein weiſſes Mehl / darnach zerſtöſſet man ihn in einem Mörſner / macht ſolchen in ein Leinen-Sack / der oben weit und unten enge ſeye / henget den Sack mit dem engen Theil zu dem Spunde in den Wein / daß der Sack in den Wein hange / irgend zweyer Finger tieff / ſo zeucht der Wein den Weinſtein an ſich aus dem Sacke / als ob er Saltz wäre / und darmit läutert ſich der Wein gar ſchön. Probatum eſt.

3. Oder man nimbt einen reinen alten Filtz /

der

der einer Hand breit und einer Spannen lang ſeye/ machet ſolchen an dem einen Ort gar ſpitzig/ nimmt darnach ein ſauber Beck/ gieſſet es voller friſches Waſſer/ legt den Filtz mit dem breiten Ort in das Waſſer/ låſſet das ſpitzige Ort herauſſer hangen/ ſo zeucht der Filtz das Waſſer an ſich/ und tråuffet an dem ſpitzigen Ort herab/ und dieweiln der Filtz an dem breiten Ort Waſſer hat/ſo treufft es an dem ſpitzigen Ort/ſolchen Ort nun muß man in deß Faſſes Spunte håndgen/ ſo treufft das friſche Waſſer in den Wein/ mit dem Weinſtein/ von dieſen zwey Stucken nun/ wird der Wein ſchön lauter/ friſch und natürlich. Probatum eſt.

Num. 3.

Trüben und Molcken-Farben Wein ſchön zu machen.

Man muß allezeit auf einen Eymer Weins eine Maas Milch nehmen/ die wohl abgenommen und recht blau ſeye/ alsdann muß man ein Loch neben dem Spunte machen/ einen Triechter darein ſtecken/die Milch durchgieſſen/das Spund-Loch aber darbey offen laſſen/und mit einem Rühr-ſcheyd dem Wein ſo lange unter-einander rühren/ ſo lange man mit Hinein-Gieſſen der Milche umgehet/ ſo durchkriechet die Milch den Wein deſto beſſer/und ziehet ſich zugleich auch die Trübe mit auf dem Boden/ darnach muß man ſolchen bald ab laſſen. Probatum eſt.

Num. 4.

Auf andere Art, trüben Wein ſchön zu läutern.

Man nimbt Rocken-Teig ſo viel man bedarff/ und gieſſet ſolchen durch den Spund in den Wein/ rühret ihn wohl durcheinander mit einem Spadel/ läſſet ihn etliche Tage/ als 4. 5. oder 6. ruhen/ nachdeme das Faß groß oder klein iſt.

Num. 5.

Auf andere Art, trüben Wein ſchön zu läutern.

Man nimbt 1. Pfund weiſſen Alaun/ ſtöſſet ihn und thut ſolchen in das Faß/ rühret es wohl untereinander/ füllet das Faß und ſpündet es zu/ läſſet ihn 3. oder 4. Tage liegen/ ſo hat man wieder ſchönen klaren Wein. Probatum eſt.

Oder man nimbt eine Handvoll Benedicten-Wurtzel/ und hänget es in den Wein/ er wird ſchön und lauter.

Num. 6.

Einen trüben ungeſchmacken Wein, klar und wohlgeſchmack zu machen.

Wann der Wein/ benebens dem böſen Geſchmack/ auch trüb wäre/ ſo nimbt man nur Neſpeln-Steine/ auch etwas Rinden von ſolchen Stauden/ ſtöſſet es miteinander zimlich klein/ und hänget es in das Faß/ oder wirffet es gar darein/ und rühret den Wein wohl untereinander/ er wird wiederum klar und gut.

Num.

Num. 7.

Firnen-Wein, ſo trübe worden, wiederum lauter zu machen.

Wann der Firnen-Wein trübe worden / ſo nimbt man anderthalb Quint ſchwehr gantzen Saffran / 2. Quint geſotten und wol verſchaumet Hönig/und eine Hand voll rein Weitzen Mehl/menget dieſes alles wol untereinander/ſchüttet es in das Faß/ſchläget es zu/und läſſet es alſo 3. Tage ſtehen/ ſo wird der Wein lauter.

Num. 8.

Weiſſen trüben Wein wiederum klar und lauter zu machen.

So muß man zu einer jeden Ohmen Wein / einen Becher voll Milch nehmen und eine Untz Berg-Alaun/rein und klar geſtoſſen/ hernach den Wein in dem Faß mit einem Stecken wol aufrühren/bemelte Dinge hinein gieſſen / und ſie mit dem Rührſcheide wol untereinander rühren / und alſo biß an den andern Tage ſtehen laſſen / dann kan man unten den Zapffen aufmachen/ſo wird man befinden/daß dieſe Medicin alſobalden heraus lauffen thut / benebens aller Trüben / ſo darinnen geweſen / dann bleibet der Wein ſchön hell und klar/als wann er nie keinen Mangel gehabt hätte. Probatum eſt.

Num. 9.

Aufgeſtoſſenen trüben Wein wieder lauter und klar zu machen.

Wann ein Wein aufgeſtoſſen und trübe worden iſt / ſo nimbt man nur Berg-Alaun / ſtöſſet ihn

klein / und thut ihn in das Faß / und rühret ihn wol mit dem Wein unter einander / läſſet den Wein ſich wieder ſetzen / ſo führet er alles Trübe mit ſich hinunter auf den Boden / und iſt auch unſchädlich zu trincken.

Num. 10.

Ein herrlich Secret, trüben Wein wieder hell und klar zu machen.

Wann der Wein aufgeſtoſſen / oder ſonſten trüb worden / und ihr ihn wieder klar machen wollet / ſo nehmet zu jeder Ohmen 8. oder 9. Eyer / 4. Untzen geſtoſſen Glas / und auch ſo viel geſtoſſenen Marmelſtein / 4. Untzen ſchönen Allaun / menget dieſe Dinge wol untereinander in einer Schüſſel / biß ſie ſich wol incorporiret / zertreibet es hernach mit ein wenig Waſſer / und ſchüttet es alſo in das Faß / welches aber nicht zu voll ſeyn muß / und rühret mit einem Stecken den Wein wol auf / laſſet ihn ſich hernach wieder ſetzen / ſo werdet ihr mit Verwunderung befinden / daß ſich alle Trübe auch mit geſetzet hat. Probatum eſt.

Num. 11.

Auf andere Art.

Man nimmt die ſo genannte ſauere Kirſchen oder Weixel / wirfft ſie alſo gantz / wie ſie von dem Baum kommen / in das Faß / (NB. der Wein muß aber zuvor abgelaſſen ſeyn) ſo wird er wiederum anfahen zu jähren / und balden darauf ſchön / hell und klar werden. Alsdann muß man ihn ablaſſen / und in ein anderes zugerichtetes Faß thun. Probatum eſt.

Num. 12.

Einen Wein, der nicht recht ſchön iſt, zu erfriſchen.

Man nimmt zu einen Fuder Wein 1. Pfund Alaun/ klar geſtoſſen/ rädet es durch ein Sieb/ und nimmt das Weiſſe von ohngefehr 28. Eyern/ zerſchlägt ſie gar wol mit einer Hand voll Saltzes/ und ſeyhet ſie durch ein Tuch/ vermiſchet es mit einem Viertel deſſelben Weins/ läſſet das Faß einer Spannen tief leer/ und rühret es mit einer Kluppen in einem Schaff/ gieſſet ihn dann in das Faß/ er wird innerhalb 8. Tagen/ wieder ſchön und lauter. Probatum eſt.

Num. 13.

Daß ein Wein ſchön lauter werde.

Wann der Wein im Herbſt verjohret/ ſo gieſſet man in ein Fuder ein Quart guten Spiritus Vini, ſo wird er lauter/ und wird nicht ſaiger/ weilen er währet. Probatum eſt.

Num. 14.

Einen Wein friſch zu machen.

Man nimmt friſche Neſſeln mit den Wurtzeln und eine halbe Maas Senff-Meel/ und hänget es in den Wein. Probatum eſt.

Num. 15.

Trüben und übelfärbigen Wein zu läutern.

Man nimmt zu einem Fuder Wein/ 1. Pfund Mandel-Kerne/ ziehet ihnen die äuſſerſte Haut ab/ ſtöſſet ſie in einen Mörſel/ alsdann gieſet man

Waſſer

Waſſer daran / drucket es aus durch ein leinen Tuch. Darnach nimbt man ein Pfund Weinſtein / dürret ſolchen in einem Backofen / ſtöſſet ihn im Mörſner / und fähet ihn durch ein hären Sieblein / thut die Mandel-Milch und Weinſtein untereinander / rühret den Wein mit einem Rühr-Scheid / alsdann gieſſet man die Milch durch einen Triechter / indeme man den Wein rühret / und alſo läſſet man ihn ruhen.

Num. 16.

Trüben und übelfärbigen Wein zu läutern.

Man nimbt reinen weiſſen Bach-Sand / wäſcht ihn rein und trucken / und ſiebt ihn / iſt des Weins ein Fuder / ſo nimbt man dieſes Sandes ein klein Viertel. Hernach nimbt man das Weiſſe von 24. Eyern / zerklopfft es wohl / und gieſt ſie auf den Sand / thut es in ein Schaff / und läſſet einen Wein daran / geuſt es darnach in den Wein / und rühret ihn ſo lange um / biß er geſtehet / läſſet ihn alſo vier Tage raſten. Darnach nimbt man weiſſen Ingwer / Zimmet / Negelein / jedes ein Loth / ſtöſſet es gröblicht untereinander / thut es in ein Säcklein / und hänget es in den Wein / vorhero aber läſſet man alles in einem guten Brandwein verbaitzen / läſſet es vier Tage darinnen / und decket es wol zu / gieſt den Brandwein auch in das Faß / und das Säcklein nimbt man wieder heraus / wann man vermeinet / daß der Wein Krafft genug darvon habe.

Num.

Num. 17.

Auf eine andere Art trüben Wein zu läutern.

Man nimmt ein ächtring Kandel voll weiſſer Erbſen / thut ſolche in einen neuen Hafen / geuſt daran zwo ächtering Waſſer / und läſſet ſie ſieden biß die Bälge wollen abgehen / nimmt ſie dann und ſeyhet die Brühe ſauber davon in ein Geſchirr / thut die Erbſen weg. Wann nun die Brühe laulicht wird / ſo geuſt man ſie oben bey dem Spund hinein / und läſſet den Wein rühren fünff oder ſechs Tage.

Caput XIII.

Von ſtinckenden Weinen / wie ſolchen wieder zu helffen.

Num. 1.

Stinckenden Wein wieder gut zu machen.

MAn nimbt zwo Händ voll ſchönen Waitzen / der ſauber geklaubet iſt / geuſt ein ächtring oder drey halb Brandwein daran / läſſet es bey dem Feuer wol ſieden / und wann es wol geſotten hat / ſo überläſſet man das Faß um einen Eymer / gieſſet es alſo heiß hinein in das Faß / und verſchlägt das Bail / daß der Wein nicht heraus mag / ſo gehet der Wein durcheinander / als wollte er das Faß ſprengen; das Faß muß aber ſtarck und wol verwahret werden.

Num.

Num. 2.

Stinckenden Wein wieder annehmlich zu machen.

Man nimbt einen Vierling guter Gewürtz-Negelein / zerſtöſſet ſolche in einen Mörſner gröblicht / thut es in ein reines Säcklein / thut ſolches in einen ſtarcken gerechten Wein / oder gar in Spiritum Vini, ziehet dann den ſchmeckenden Wein ab in ein ſauberes Faß / hänget das Säcklein hinein / und gieſt den Spiritum Vini, worinnen es gelegen / darzu / läſſet das Säcklein 4. oder 5. Tage darinnen / biß er wohl geſchmack wird. Andere nehmen auch Pfeffer / Galgant / Zimmetrinden / und dergleichen Gewürtze / nach Belieben / darzu.

Num. 3.

Wann ein Wein übel nach dem Faß riechet.

Wann ein Wein übel nach dem Faß riechet / und man Neſpeln / die ſchon weich worden / hinein hänget / und einen Monat lang darinnen läſſet / ſo ziehen ſie allen böſen Geſchmack an ſich.

Num. 4.

Einen übelſchmeckenden Wein zu helffen.

So nimbt man Lauch-Saamen in ein Säcklein / und hänget ihn in den Wein / ſo bekommt er ſeine Krafft wieder. Probatum eſt.

Num.

Num. 5.

Ubelſchmeckenden Wein wieder gut und wohlriechend zu machen.

Man nimbt eine friſche Citronen / oder Pomerantzen / überſtecket ſolche über und über mit Gewürtz-Negelein / und hänget es alſo in Wein.

Num. 6.

Auf andere Art.

Man nimbt Pomerantzen und Citronen-Schelffen / dünn ausgeſchnitten / eine Hand voll / mit zwey Loth Negelein und Zimmet in ein Säcklein / und hänget es in den Wein / und läſſet es 4. Wochen lang darinnen liegen / ſo wird der Wein wieder wolriechend.

Num. 7.

Noch anderſt.

Wann man weiche Neſpeln in vier Theil zerſchnitten mit einem Tüchlein einen Monat lang in das Faß hänget / und alle Wochen zweymalen fleiſſig füllet / ſo wird der Wein auch wieder wohlriechend.

Num. 8.

Noch anderſt.

Man nimbt erſt aus dem Ofen kommendes friſches Gerſten-Brod / bricht ſolches entzwey / legt den einen Theil mit der Rinden auf das Bail / thut das andere Theil inzwiſchen in den Ofen / biß das Erſte erkaltet iſt / wechſelt es hernach ab / ſo ziehet es allen böſen Geſtanck aus dem Wein.

Num. 9.

Noch anderſt, ſolchen Weinen wieder zu helffen.

Man nimbt die erſt aus dem Ofen kommende heiſſe Semmeln / thut ſolche in ein Säcklein / hänget es mitten in den Wein / und diß thut man etliche als 3. 4. 5. oder 6. malen / biß aller böſer Geſchmack vergangen iſt.

Num. 10.

Noch anderſt.

Man nimbt zwey Hände voll Wachholderbeer / läſſet ſie ein baar Tag im guten Wein liegen / thut es hernach in ein Säcklein / und hänget es mitten in den Wein.

Man mag auch eine zeitlang Coriander in den Wein hinein hängen / biß der Geſchmack vergehet.

Num. 11.

Noch auf andere Art, übelriechenden Weinen zu helffen.

1. Man zerläſſet auf einen Eymer ſolches Weins / zwey Loth einer Hauſen-Blatter in guten alten Wein / ſeyhet es durch / und ſchüttet es alſo fein laulicht in den Wein.

2. Oder man hänget ein Säcklein mit Salbey in den Wein / doch daß es den Wein nicht berühre / dadurch wird ihme auch geholffen / wann er anzickt wird.

3. Oder man ſiedet Lorbeer in Wein / und hänget es darein.

Oder

Oder man hänget zwey oder drey friſche von einander geſchnittene Quitten darein.

4. Oder man hänget Baſilien und Benedicten-Wurtz darein.

5. Oder man brennt einen eychenen Stecken / ſtöſſet ihn alſo brennender in das Faß / biß auf den Boden.

6. Oder / man nimbt 3. oder 4. Schnitten Rocken-Brod / nachdeme das Faß groß iſt / damit du ſie durch das Bail hinein bringen kanſt / bähe dieſelbigen wol / thue ſie alſo heiß durch den Spund in das Faß Wein. Vermache es hernach / daß der Dampff nicht heraus mag / und laſſe es alſo zugeſchlagen acht Tage ſtehen.

Num. 12.

Gar eine gewiſſe Kunſt übel ſchmeckenden Weinen zu helffen.

Man nimbt Pfeffer-Körner ein halb Pfund / friſchen Ingwer ein vierthel Pfund / ſtöſt es durch einander in einem Mörſel gar klein / und läſt ein Vierthel Wein darauf / miſcht friſch-gemolckene Kühe-Milch darunter / und geuſt es in das Faß.

Num. 13.

Warum die Weine übel riechend werden.

Die Urſache der übel-riechenden Weine kommt entweder von den böſen Salitriſchen / oder durch andere Mineralien verderbter Erden / und üblen Grunde / der ſeine Eigenſchafften des Weinſtocks

Wurtzeln / und dieſe ihrer Frucht mittheilen / und ſolchem Ubel iſt zu remediren / oder doch mit Zuführung beſſerer Erden / mit ſchweren und die Mühe nicht belohnenden Unkoſten zu erhalten / derohalben beſſer an einem ſolchen Grund-Stuck weder Geld / noch Arbeit anzuwenden.

Oder aber es kommet vom Keller oder Faß / in dieſem iſt noch Mittel zu finden; Wann das Faß und Geläger ſolches verurſachen / iſt das beſte / den Wein ab- und auf ein friſches ſtarckes Wein-Läger gezogen.

Num. 14.

Noch anderſt.

Man kan nehmen eine Hand voll Salbey / und ſo viel Hopffen / auch eine zerſchnittene oder nur geſpaltene Galgan-Wurtzen / alles in ein Säcklein gethan / und drey oder 4. Tage in den Wein gehänget / biß ſich der Geſchmack verliehret.

Num. 15.

Den Wein und Faß den Schimmel zu vertreiben.

Man nimmt Hirſchen-Meel / bächet einen Kuchen daraus / und wirfft ihn alſo warm in den ſchimlichten Wein / ſo vergehet ihme der Schimmel und böſe Geſchmack.

Num. 16.

Einen ſchimmlichten Faß wieder zu helffen.

Zuförderſt muß man das Faß wohl waſchen / dann

dann nimmt man Scharlach mit Kraut/ Blumen/ Wurtzel und Saamen / thut deſſen einen guten Theil in das Faß/und verſtopfft es wohl/es benimbt ihme den Geruch und Geſchmack alſobalden. Probatum eſt.

Num. 17.

Wie man den Fäſſern den böſen Geſchmack benehmen / und einen guten geben könne.

Nach gewaſchenem Faß nimmt man Salbey/ Roßmarin/ ein wenig Negelein und ſtarcken Eſſig/ läſſet es miteinander einen Wall auffſieden/ gieſſet es dann alſo heiß in das Faß / und ſchläget es wohl zu / ſo vergehet ihme aller böſer Geruch / und bekommt hergegen einen guten Geſchmack.

NB. In der Quantität oder Doſi ſolcher Dinge/muß man ſich richten nach der Gröſſe des Faſſes/ daß man derſelbigen viel oder wenig nehme/welches auch in allen vorher gehenden und nachfolgenden Stucken zu beobachten.

Num. 18.

Einen übel ſchmeckenden Wein wieder gut zu machen.

Man nimmt Lorbeer-Blätter und Beer/ ſiedet ſie mit Wein / dann ſchüttet man alles in das Faß / und ſchlägt es zu / läſſet es ein paar Tage alſo ſtehen / ſo wird der Wein wieder gut.

Num. 19.

So der Wein einen böſen Geſchmack hat.

Wann der Wein einen böſen Geſchmack bekommen hätte / es wäre von der Kälter / von dem Faß / oder durch einen andern Zufall / ſo nimmt man nur Fench oder Fuchsſchwantz (zu Latein Panicum genannt) bächet denſelbigen im Ofen / biß er hart wird / thut ihn in ein leinen Säcklein / und hänget ihn alſo warm in das Faß / biß er kalt wird / darnach ziehet man ihn wieder heraus / ſchlägt das Faß zu / ſo wird man mit Verwunderung ſehen / wie ſich der Wein verbeſſert hat.

Num. 20.

Den böſen Schleim und Feuchtigkeit aus dem Faß zu ziehen.

Es ſeynd etliche / die thun Gerſten-Brod in ein Körblein / und hängen es in den Wein.

Num. 21.

Wann ein Wein zu viel geſchwefelt iſt, und nach dem Einſchlag ſtincket.

So ſolle man nur ein heiß Rocken-Brod / das allererſt aus dem Ofen kommen iſt / nehmen / unten an den Boden des Brodes ſchneiden / und die Rinden hinweg thun / dann das Brod über den Spund legen / und es alſo darauf liegen laſſen / biß es kalt wird / ſo zeucht es den Geſchmack des Schwefels an

an ſich/ das muß man einmal oder drey thun/ nachdeme nemlichen das Faß groß iſt.

Num. 22.

So ſich ein Wein verkehret hätte, und einen üblen Geruch und Geſchmack bekommen.

So nimmt man ein heiß Rocken-Brod / wie es aus dem Ofen kommet / und legt es obgemeldter maſſen/über den Spund/ er wird wieder zu recht.

Num. 23.

Den böſen Schleim und Feuchtigkeit bald aus dem Wein zu bringen.

So muß man nur Peterſilien-Kraut ſamt den Saamen / in das Faß thun / das wird ihn bald wieder hell und klar machen.

Num. 24.

Einen dicken rothen Wein / oder einen weiſſen trüben Wein, wieder lauter machen, daß er hell und klar werde.

So nimmt man Bärenklauen-Kraut ſamt der Wurtzel fein gewaſchen und geſäubert/darnach wieder getrocknet / und hänget davon eines Menſchen-Haupt groß/in ein Fuder Weins/läſſet es ein Tage 3. oder 4. darinnen hangen / darnach thut man es wider heraus/läſſet es trucken werden/ darnach hänget man es wiederum darein / und über 3. Tage ziehet man es wieder heraus / und wann es

trocken worden / ſo hänget man es abermahlen / wie zuvor in den Wein / und läſſet es darinnen hangen / biß 14. Tage vom Anfang ſich verlauffen haben / alsdann thut man das Kraut gar hinweg / ſo hat man einen ſchönen hellen Wein / ſo klar / wie ein Cryſtall. Iſt es aber ein rother Wein / ſo wird er hell und klar / wie ein ſchöner Claret-Wein oder Schieller.

Num. 25.

Einen Wein / der nicht recht ſchön iſt / zu erfriſchen.

Man nimmt auf ein Fuder Weins 2. Pfund Alauns / klein geſtoſſen / durchgeſiebt / und des Weiſſen von 28. Eyern / zerſchläget es gar wohl mit einer Handvoll Saltz / ſeyhet es durch ein Tuch / miſchet es mit einem guten Vierthel deſſelben Weins / läſſet das Faß einer Spannen tief leer / und rühret es mit einer Kluppen in einem Schaff / gieſſet ihn dann in das Faß / er wird in acht Tagen ſchön. Probatum eſt.

Ca-

Caput XIV.

Vom Anzicken und ſauren Weinen/ wie ſolche wieder zu recht zu bringen.

Num. 1.

Sauren und anzicken Wein ſüß zu machen.

MAn nimmt Waitzen/ ſiedet ihn in Waſſer/ biß er aufbörſtet/ läſſet ihn kalt werden/ (theils thun ihn auch warm hinein/ und die Bälger hinweg/) und thut ihn in das Faß/ verbailt es wohl/ und läſſet ihn acht Tage ruhen.

Num. 2.

Auf eine andere Art ſolches zu verrichten.

Man nimmt ein ſchön leinen Tuch/ wäſcht es aus friſchem Waſſer/ druckt das Tuch aus/ legt es dreyfach über das Bail/ nimmt hernach aus einem friſchen Bach das Erdreich/ legt es auf das Tuch thut es einen Tage drey oder viermahlen das Tuch muß aber allezeit wieder gewaſchen werden.

Num. 3.

Sauren Wein wieder zu rechte zu bringen, und wieder ſüß zu machen.

Man nimmt auf ein Fuder Wein/ zwey Pfund

Stein-Wurtzel / 1. Pfund Süßholtz / läſſet es im Schatten ohne Sonne dürre werden / ſchneidet es zu kleinen Stücklein / thut es in drey Säcklein / deren jedes einen Kieſelſtein in ſich habe / füllet ſie mit dieſen Wurtzeln / hänget die Säcklein alſo an ein Schnur / daß eines oben / das andere in der Mitten / und das dritte eine Spanne oberhalb des Lagers ſeye / verſtreicht das Bail wohl mit Laim / koſtet den Wein öffters / ſo balden er die Säuren verlieret / ſo thut man die Säcklein wieder heraus / ſonſten bekommt er von den Wurtzeln einen Geſchmack.

Num. 4.

Auf andere Art.

Man hänget Wacholder-Scheiden dürr geſchnitten in den Wein ꝛc.

Num. 5.

Auf andere Art ſauren Wein wieder ſüß zu machen.

Man nimbt zu einem Fuder Wein 2. Pfund neues Wachs / pöret das wohl ab / als wann man Kertzen machen wollte / hänget das Wachs breit und lang / an einem ſaubern weiſſen Faden / in das Faß / verwahret den Spund wohl / läſſet es alſo drey Tag und Nacht ſtehen / und koſtet hernach den Wein / befindet man nun / daß er ſeinen Eſſig-Geſchmack verlohren / nimmt man das Wachs wieder heraus / wo aber nicht / muß man es mit friſchem Wachs auf das neue wiederholen.

Num.

Num. 6.

Auf andere Art ſauren Wein wieder ſüß zu machen.

Man nimbt ein Fålbern-Holtz/ bohret viel Lőcher darein/doch/ daß die Lőcher nicht gegen einander seyn / darnach nimbt man ein gut Theil Hőnig und Zucker eines ſo viel als des andern/vermiſchets und füllet die Lőcher darmit / und verbindet das Holtz mit einer ſaubern Fåſchen / und thut ihn biß auf die Helffte des Faſſes / daß es gerad ſtehe / und vermachet ihn wohl/ daß er nicht umfalle/ låſſet ihn vier Tage ſtehen / ſo wird der Wein gerecht und gut.

Num. 7.

Wein wieder zu bringen.

Man nimbt Gerſten-Brod / ſo heiß es aus dem Ofen kommet / legt es auf den Spund des Faſſes / er kommet wieder.

Num. 8.

Einem aufgeſtandenen Wein wieder zu helffen.

Man nimbt zu einem Fuder Weins / ohngefehr drey und dreyſſig Eyerklar / mit einem halben Vierthel / einer Maas Brunnen-Waſſers / in ein ſauber Gefåß/ſchlågt es wohl auf eine halbe Stunde/ und decket es zu/ låſſet es über Nacht ſtehen/ zu Morgens ſeyhet man es durch ein Tuch in einen ſaubern Kübel/ ſchlågt es zuſammen/und thut aber-

malen friſch Brunnen-Waſſer darein/ nimbt dann ohngefehr vor vier Pfenning Brandwein/ ſchlågt ihn darunter/ tråget es für das Faß/ und nimbt zwey ſaubere Kübel/ macht einen Hahnen Zapffen in das Faß/ nimmt aus jedem Kübel Eyerklar in ein Glas/ rühret es wohl unter einander/ gieſſet es nach einander in das Faß/ rühret es allemahlen mit einem durchlöcherten Scheid/ thut es einmal 6. oder 8. dann ſchwencket man die Kübel/ ſchlågt es wohl/ und gieſſet es auch in das Faß/ hat man nun zuvor viel aus dem Faſſe gelaſſen/ ſo füllet man es wieder biß auf eine Maas zu/ mit guten Wein/ gieſſet eine friſche Maas Waſſer darein/ und rühret es nicht mehr/ zapffet auch alle Tage mit beyden Schlauch-Zapffen eine halbe Maas heraus/ thut allerwegen wieder Brunnen-Waſſer darein/ das thut man drey Tage/ ſo wird der Wein durchſichtig/ dann låſſet man ihn neun Tage wohl zugeſpundet/ bereitet ein ſauber Faß/ und ſchlågt ihn ein/ über drey Stunden låſſet man den Wein darinn/ und giebt ihm einen guten Einhang/ låſſet ihn vier Tage liegen/ er wird wohlgeſchmack und ſchön.

Num. 9.

Saure Weine wieder ſüß zu machen.

Man netzet einen Bad-Schwammen im friſchen Waſſer/ legt ſolchen über das Bail/ das ziehet die Såuren heraus/ den nimmt man weg/ druckt ihn wohl aus/ netzt ihn wieder im friſchen Waſ-

Waſſer / und legt ihn über / biß er / nach offt geſchehener Wiederholung dieſes / den Anzick gäntzlich verlieret / man mag auch Alant-Wurtzel / und eine Hand voll Salbey-Blätter vier oder fünff Tage in das Faß hangen / und nachmals wieder heraus thun.

Num. 10.

Dem Wein ſeine Säure zu benehmen.

Man nimmt Hirs-Gries / oder gerollten Hirſen / ſied ihn in einem Hafen / läſſt ihn wieder trocken werden / hängt es dann durch den Spund in einem Säcklein in den Wein / ſo wird er in einer Nacht gut.

Num. 11.

Auf andere Art.

Man nimmt zu einem Fuder Weins / zwey Pfund Anis / thut es in einem Säcklein mitten in das Wein-Faß hängen / dann koſtet man den Wein offt / ſo er die Säure verlohren / ſo nimmt man das Säcklein wieder heraus.

Num. 12.

Abgeſtandenen und ſchwachen Wein wiederum zu rechte zu bringen.

Man nimmt geſtoſſenen Canarien oder rothen Kanden-Zucker ein halb Pfund / gefeylt Hirſchhorn vier

vier Untzen / vermiſchet dieſe Stücke unter einander / und thut ſie in ein langes leinenes Säcklein / nimmt auch ein Maas friſch gemolckene Milch / ſchüttet ſie in das Faß mit dem Wein / rühret den mit einem Scheid wohl durch einander / hernach hänget man das beſagte Säcklein in das Faß / verſpünt es wohl / läſſet es eine Zeit lang darinnen hangen / ſo wird der Wein wieder kräfftig. Man ſolle zu einem jeden Fuder Weins / ſo viel Milch und der andern Stucke nehmen.

Num. 13.

Einen dicken trüben Wein wieder ſchön und lauter zu machen.

Man nimbt zu einem Fuder Weins ein halb Pfund von acht Untzen Canarien- oder Kanden-Zuckers / und ſo viel Alaun / ſtöſſet die zu einem subtilen Pulver / zertreibt die mit Wein aus demſelbigen Faſſe / und ſchüttet die wieder in das Faß / rühret es wohl mit einem durchlöcherten Scheide / daß ſich der Wein wohl mit einander vermiſche / darnach ſchlägt man das Faß gehabe zu / läſſet es vierzehen Tage lang liegen / denn läſſet man den Wein ab in ein anders Faß.

Num. 14.

Wann ein Wein Eſſigt oder anzickt.

So nimbt man Waitzen und neu Wachs jedes 2. Pf. / ſchneidet das Wachs gantz klein/vermiſcht

es

es mit dem Weitzen/ thut es in ein oder zwey Säcklein/ henckt es in den Wein / ſo kommt er wieder zu recht/ verleurt den Eſſig-Geſchmack/ und wird lieblich zu trincken / welches offt bewährt und erfahren iſt.

Num. 15.

Den abgefallenen Wein, ſeine natürliche Farbe wieder zu bringen.

Man nimbt zu einem Fuder Weins / 24. Untzen Weyzens/ ſtöſſt den/ biß die äuſſerſte Scheelen oder Rinden darvon kommen/ darnach wäſchet man ihn aus einem saubern Brunnen Waſſer/ ſchüttet darzu eine halbe Maas Milch / vermiſcht und geuſt es in das Faß/ bewegt und rührt es wohl durcheinander / mit einem durchlöcherten Rührſcheyde/ füllet das Faß / und ſchlägt es zu / läſſet den alſo 14. oder 15. Tage ruhen / ſo hat man einen ſchönen klaren und kräfftigen Wein.

Num. 16.

So ſich ein Wein verkehret hat.

So nimbt man ein heyß Gerſten-Brod / wie es aus dem Ofen kommet/ und ſchneidet es voneinander / und legt einen Theil alſo heyß über den Spunten/ läſſt es liegen biß es kalt wird / und thut das etliche mahlen nacheinander / ſo zeucht es alles aus/ was dem Wein ſchädlich iſt. Iſt auch ſehr gut/ wann ein Wein verſchweffelt iſt/ und nach dem Einſchlag ſtincket / dann es zeucht den Schweffel und allen Geſtanck aus dem Wein / ſo auch ein Wein ſtinckend wäre / und einen üblen unlieblichen Geſchmack bekommen hätte.

Num.

Num. 17.

Daß der Wein nicht ſauer werde.

Man nimmt Sand aus dem Fluß im Mertzen/ wäſchet ihn wohl und trocknet ihn an der Sonnen/ und ſchüttet darvon etwas in eine Tonne von einem halben Fuder/ mit 2. Pint Waſſers.

Num. 18.

Ein bewährt Stücklein, daß der Wein nicht breche.

Man nimmt 1. Pfund Bley-Körner/ und thut es in die Tonnen.

Num. 19.

Secretes Stücklein vor reſchen Wein.

Man läſſet Hönig auffkochen/ darmit man das Wachs heraus bringe/ ſeyhet es durch ein leinen Tuch/ thut hernacher 2. Pint deſſelben auf ein halb Fuder/ ſo machet man ſolchen Wein ſehr gut/ und wann es Sommer iſt und man vermercket/ daß er in Gefahr ſtehe/ ſich zu verwandeln/ kan man ein Stuck lebendigen Kalches hinein werffen.

Num. 20.

Einem gebrochenen Wein zu helffen.

Man nimmt zu einem halben Fuder einen vierling Krafft-Meehl/ und vier Maas ſüſſer Milch/ daran der Raum ſauber abgenommen iſt/ zertreibet das Krafft-Meehl mit ein wenig ſüſſem friſchen Waſſer/ thut dann zwey Maas Milch unter das

Krafft-Meel / rühret und klopffet es wohl untereinander / nimmt dann zwey Loth weiſſen Weinſtein / ſtöſſet ihn zu einem Pulver / thut ihn in einen trocknen Kübel / gieſſet darunter für zwey Pfennig Brandwein / zündet ihn an / und wann er brennet / ſo rühret man ihn / daß die Flamme einmahl oder zwey überſchlage / löſchet ihn dann mit zwey Maaſen Wein aus dem Faß / ehe ihr das Gemächt mit dem Weinſtein darein thut / und rühret es wohl untereinander mit einem durchlöcherten Holtz / darnach aber das Krafft-Meehl mit ſeinem Gemächte / rühret es auch wohl / gieſſet endlichen die übrige Maas Milch auch darein / fülle das zu auf eine halbe Maas / thut für 2. Pfennig Brandwein darein / und darnach eine halbe Maas Waſſer / und rühret nicht mehr / bohret neben dem Schlauch-Zapffen ein Zügelein / über eine halbe oder gantze Stunde läſſet man wieder eine halbe Maas heraus / und gieſſet wieder eine halbe Maas Waſſer hinein / und das thut man 3. oder 4. mahlen / dann läſſet man den Wein 8. Tage auf dem Gemächte liegen / nimbt darnach ein ſauber Faß / brennet einen halben Spahn ein / läſſet ihn darinn / ſo wird der Wein ſchön und wieder zu recht gebracht. Probatum eſt.

Num. 21.

Auf andere Art.

1. Man nimmt zu einem halben Fuder fünff Maas ſüſſer Milch / die wohl abgeraumet ſeye / ein Maas gebeuteltes Erbiß-Meehl und Käß-Labe / ſo viel als das Weiſe von einem Ey ſeyn mag / thut es in den Wein / es wird ihme geholffen.

2. Oder

2. Oder man nimbt Neſſel-Kraut-Wurtzel/ einen zimlichen Büſchel / und hencket es oben in das Faß/und verſpündet den Spund/ſo bricht der Wein nimmer / iſt er aber gebrochen / ſo kommet er wieder.

3. Oder man nimbt Beyfuß / legt ihn in das Faß / wann man aber den Beyfuß drucket / daß er Safft giebet / und thut ihn in den Wein / ſo iſt es deſto beſſer. Probatum eſt.

Caput XV.

Von ſeigern Weinen.

Num. 1.

Seigern Wein wieder zu recht zu bringen.

Läſſet deſſelben Weines/aus einem Faß auf die 12. Maas / und ſchlägt den Wein im Faß gar wohl mit einem Scheid / nehmet dann 1. Pfund Weinſtein / 2. Loth Ingwer / 1. Loth Zimmet-Rinden / und eine Handvoll Saltz / ſtoſſet es alles untereinander zu Pulver / thuts im Wein / und rühret ihn wohl untereinander/füllet ihn zu/und läſſet ihn liegen drey Tage und drey Nächte/ ſo wird er wieder friſch und gut. Probatum eſt.

Num.

Num. 2.

Einem Wein zu helffen, der ſeiger und zähe will werden.

Nehmet zwo Handvoll Kalch / miſchet ihn mit Wein / und machet vier Kißling heiß / temperirt es untereinander / uud thut es in das Faß / ſo wird dem Wein wieder geholffen.

Num. 3.

Ein anders.

Nehmet Iſopen / ein groſſes Büſchelein ſamt den Blumen / hänget ihn in den Wein / ſo wird er wieder friſch und gut / als er zuvor geweſen iſt.

Num. 4.

Ein anders.

Gieſſet den Wein in ein ſchönes Faß / und ſchlaget ihn nicht / nehmet dann 1. Pfund Weinſtein / und 1. viertel Pfund Jngwer / laſſets dürr werden / und ſtoſſet es in einem Mörſel gar klein / thuts in ein Kännelein / und laſſet deß Weins daran / rühret es untereinander / laſſet deß Weins aus dem Faß ein wenig / und thut die Materi darein / ſchlagt es untereinander / füllet ihn zu / und wann die Brühe in den Wein gefloſſen iſt / laſſet ihn 3. Tag und Nacht liegen / ſo wird er gut.

Num. 5.

Wann ſich einer beſorget, der Wein wolle ſeiger werden.

Rühret ihn mit einem Scheid von Grund auf /

wann die allerkälteſte Zeit iſt/ ſo verleuert er die Röthe und die Seigere/ und wird in 14. Tagen lauter und beſtändig. Probatum eſt.

Num. 6.

Einem ſeigern Wein zu helffen.

Nehmet zu einem Karren-Faß voll/ einen Kübel voll Kiſelſtein/ gieſſet ein heyß-ſiedend Waſſer daran/ deckts zu/ thut es in ein Geſchirr/ das wohl vermachet ſey/ ſetzet es auf eine Glut/ daß es glühend und heyß werde/ nehmet dann drey Maas Wein aus dem Faß/ ſetzet den Hafen in einen Kübel/ ſtürtzet ihn um/ und thut die heiſſen Stein in das Faß/ låſſet ihn fünff Tage auf dem Gemach liegen/ richtet dann ein ſauber Faß zu auf halben Spahn/ thut den Wein darein/ ſo wird er hart/ ſchön und gerecht.

Num. 7.

Auf andere Art ſeigern Wein zu helffen.

Nehmet zu einem halben Fuder/ ein Viering weiſſe Erbſen/ ſiedets in einem ſaubern Keſſel/ mit acht Maas Waſſer/ biß ſie aufbrechen ſeyhets hernach durch ein Tuch/ und ſchüttet es alſo heyß in das Faß/ nehmet dann drey Pfund Weinſtein/ brennet ihn in einem Hafen zu Pulver/ ſtoſſet ihn klein/ dörrets ſammt einer Handvoll Saltzes in einer Pfannen/ ſchüttet es wohl heiß in das Faß/ rühret es auf eine Stunde/ alsdann nehmet eine Handvoll Singrün/ oder Siggrün und Beinholtz/ oder Rheinweyden zwey Elen lang/ und drey Eſpen-Rinden/

den einer Spannen lang / und thuts ins Faß / ſo wird der Wein gerecht und gut.

Num. 8.

Dem zähen Wein zu helffen.

Nimm ſchönen Weitzen / ſiede ihn in einem neuen Hafen einen gantzen Tage / darnach ſchütte ihn in ein Schaff / geuß kaltes Waſſer darauf / und wan er kalt iſt / thue ihn in einen Mörſner / ſtoſſe ihn gar klein / treibe ihn durch ein dickes Tuch / nimm das Weiſſe darvon / das durch-getrieben worden / geuß abermahlen ein kaltes daran / laſſe es den Tage über ſtehen / zur Nacht ſeyhe es ab / und laſſe es trocken werden / darnach nimm auf 1. Pfund Ummerthum / oder ausgetrockneten Weitzen / 1. Pfund Mandel / ſtoſſe ſie klein / mache eine gute Mandel Milch daraus / thue es darunter / nimm ſo dann aus dem Faß eine Kandel Wein / und ein vierthel klein-zerſtoſſenen Reb-Aſchen / thue alles untereinander / rühre den Wein / und gieſſe dieſe Compoſition hinein / ſo richtet er ſich innerhalb ſieben Tagen / verliehret die Zähen / und wird ſchön klar.

Num. 9.

Einem Wein / der ſeiger / trüb und Rhon-Farb iſt / zu helffen.

Nehmet zu einem halben Fuder / einen Kübel voll blauen Letten oder Leimen / klopffet ihn klein in einem kleinen Züberlein / gieſſet daran ein friſches Waſſer / laſſet es zwey ſtunden lang daran ſtehen /

ſeyhet das Waſſer ab/ und rühret mit einem Holtz den Letten gar wohl/ und gieſſet wieder ein friſch Waſſer daran/ und läſſets ſtehen wie zuvor/ ſeyhet das Waſſer wieder ab/ thuts deß Tages 3. mahlen/ auf die Nacht gieſſet wieder friſch Waſſer daran/ und läſſets die Nacht daran ſtehen/ zu morgens ſeyhet das Waſſer wieder ab/ und traget den Letten für das Faß/ rühret ihn mit Wein an/ daß er dünn werde. Nehmet ohngefehrlich 15. Maas/ und acht Maas ſüſſer Milch/ die wohl geraumet ſeye/ thut 3. Maas Milch in den Letten/ und für 2. Pfennig Brandwein/ rührets untereinander/ und nehmet 1. Pfund Krafft-Meehl/ zerreibts mit 2. Maas Milch/ und laſſet 8. Maas Wein aus dem Faß/ ehe man diese Mixtur darein thue/ gieſſet das Krafft-Meehl vor erſt darein/ darnach den Letten auf das halbe Theil/ rühret es alles im Faß wohl untereinander/ darnach thut die übrigen Letten und Milch auch darein/ rühret es wol untereinander/ und gieſſet für 2. Pfennig Brandwein in das Faß/ und füllet das Faß mit Wein auf eine Maas/ gieſſet ein Maas Waſſer darein/ rührt es nicht mehr/ machet ein Zäpflein in das Faß/ und laſſet eine halbe Maas heraus/ denſelben Wein ſchüttet in ein ander Faß/ thuts des Tages einmahln/ und gieſſet allewegen friſch Waſſer darein/ laſſet den Wein 8. Tage liegen/ und am neundten Tage laſſet ein ſauber Faß zurichten und einen gantzen Spahn darein brennen/ und den Wein ablaſſen/ ſo iſt er gerecht/ und ihr werdet Wunder erfahren.

Num. 10.

Dem zähen Wein zu helffen.

Man läſſet von einem Fuder zähen Wein / ein vierthel Eymer ab / in einen reinen Hafen / decket ihn feſt zu / und ſetzet ihn zu einem friſchen Feuer / und läſſet ihn wohl ſieden / ſchaumt ihn darbey fleiſſig ab / und wann er lang hat geſotten / ſo decket man ihn auf / und hält einen brennenden Brand in den Dunſt über den Hafen / ſo entzündet ſich der Wein und beginnet zu brennen / und wann er alſo eine gute Weile gebronnen hat / ſo bläſet man darein / und löſchet ihn / und die Zeit über / weilen der Wein über dem Feuer ſtehet und ſiedet / ſolle man das im Keller bleibende Faß / mit einem ſtarcken Rühr-ſcheyd wohl von Grund aufrühren / den geſottenen Wein alſo heiß darein gieſſen / und ein halbe Stauffen gebrannten Weins / und es wohl verbailen / ſo wird er in 14. Tagen gut.

Num. 11.

Auf andere Art dem zähen Wein zu helffen.

Man nimmt das Weiſſe von Eyern / Milch und Semel / zerſchlägt es wohl untereinander / daß es faimet / gieſſt es dann in den Wein / und läſſet ihn wohl umrühren.

Num. 12.

Noch anderſt.

Man bindet einen ſaubern Hadern an einen Stecken / rühret den Wein wohl von Boden auf / läſſet

läſſet einen Hafen voll darvon ſieden / und geuſt ihn ſiedheiß wieder in das Faß / wann man will / ſo kan man auch ein wenig Brandwein mit darunter miſchen.

Num. 13.

Trüben Wein zu läutern.

1. Nehmet zu einem Fuder 60. oder mehr Eyer / thut den Dotter darvon / und ſchlagt das Weiſſe von den Eyern in einen Kübel / klopffet es mit einem Löffel / biß ſie gar friſch werden als ein Waſſer / nehmet dann ein Pfund Alaun / ſtoſſet ihn klein als Meel / nehmet darzu ein halb vierthel Milch / rühret den Alaun in die Milch / ſo wird es als ein Mus / zerreibet den Alaun wohl in der Milch mit einem Löffel / und gieſſet es durch ein Sieb / oder leinen Sack oder Tuch / treibet es faſt durch / darnach gieſſet man das Weiſſe vom Eyern darein / und läſſet aus dem Faß deß Weins ziemlich viel darunter / rühret es alſo alles durcheinander / und hinter dem Spund nechſt bey dem Rayfen / bohret man ein Loch mit einem Zapfen-Neber / und ſtöſſet einen Triechter in das Faß / und rühret dieweiln den Wein zu dem Bitt oder Spunde mit einem kurtzen Rührſcheid / daß die Materi ſich gleich in den Wein theile / vermachet das Faß gar wohl / in 14. Tagen wird der Wein lauter und friſch / will man den Wein gelinder machen / ſo nimmt man 1. Pfund Kanden-Zucker darzu.

Num.

Oder:

2. Nehmet zwey Hand voll Weinſtein/ ſtoſſet den klein in einem Mörſner/ thut ihn in ein leinen Säcklein/ ſehr wohl mit gebrennten Leimen verwahret/ legts in ein Feuer/ daß der Weinſtein gar wol gebrannt werde/ nehmet es aus den Feuer und brechet den verbrannten Leimen davon/ ſo wird der gebrannt Weinſtein ſeyn/ wie ein weiß Meel. Darnach zerſtöſſet man ihn in einen Mörſner/ machet ihn in einen leinen Sack/ der oben weit und unten eng ſeye/ hencket den Sack mit dem engen Theil zu dem Spunde in dem Wein/ daß der Sack in den Wein hange/ irgend zweyer Finger tieff/ ſo zeucht der Wein den Weinſtein an ſich/ aus dem Sacke/ als ob er Saltz wäre/ und darmit läutert ſich der Wein gar ſchön. Probatum eſt.

Num. 14.

Noch auf andere Art.

Man nimmt einen Filtz/ von einem alten Hut/ der einer Hand breit/ und einer Spannen lang ſeye/ machet ihn an den einen Ort gar ſpitzig/ nimmt darnach ein Becken/ gieſſet es voller friſch Waſſer/ leget den Filtz mit dem breiten Ort in das Waſſer/ läſſet das ſpitzige Ort herauſſer hangen/ ſo zeucht der Filtz das Waſſer an ſich/ und treuffet an den ſpitzigen Ort herab/ und dieweilen der Filtz an dem breiten Ort Waſſer hat/ ſo treuffet es am ſpitzigen Ort/ ſolchen Ort möget ihr in den Spund hängen in das Faß/ ſo treufft das friſche Waſſer in den Wein/ mit dem Weinſtein/ und von

dieſen zweyen Stucken / wird der Wein ſchön / friſch und natürlich. Probatum eſt.

Num. 15.

Wann der Wein trübe und zähe iſt, wie man ihm helffen ſolle.

Man brennet Wein-Reben zu Aſchen / nimmt der Aſchen eine Handvoll / bindet es in ein Tüchlein / das rein und ſauber ſeye / und hänget es in den Wein / er wird wieder gut. Probatum eſt.

Num. 16.

Auf andere Art.

Wann man Brod bäcket / ſo nimmt man eines / wann es halb gebacken iſt / und wirfft es in das Faß / läſſet es drey Tage darinnen liegen / dem Wein wird geholffen.

Num. 17.

Noch auf eine andere Art.

1. Man nimmt des Weines aus dem Faß / auf einen halben Eymer / ſchlägt den Wein wol in dem Faß / und nimmt dann ein Pfund Weinſtein / und ein halb Pfund Fähren-Rinden / ſtöſſet es klein zu Pulver / radelt es durch ein Sieb / läſſet des Weins aus dem Faß / und thut die Mixtur darein / und rühret ihn wieder gar wol / füllet ihn zu und läſſet ihn liegen drey Tag und Nacht / er wird wieder gerecht und gut.

Oder:

2. Nehmet vor vier Pfennig Waitzen-Teig / das Weiſſe von acht Eyern / und für vier Pfennig Brandwein / knötet es wol untereinander / machet

machet Kügelein daraus / und thut ſolche in den Wein / läſſet ihn acht Tage ruhen / ſo wird er wieder kräfftig. Probatum eſt.

Caput XVI.

Von zähen Weinen.

Num. 1.

Zähen Wein zu helffen.

MAn nimmt Rocken-Teig / ſo viel zu einem Laib Brod gebühret / läſſet ihn halb aufgehen / thut ihn ins Faß / und läſſet ihn auf den Boden ſincken / er richtet ſich in fünff oder ſechs Tagen.

Num. 2.

Auf andere Art.

Man nimmt zähen Leim / darunter kein Sand ſeye / miſchet ihn ab / als einen feſten Taig / macht Kugeln daraus / einer Fauſt groß / bächet ſie in einer Glut / und ſtöſt ſie klein / und ſähet ſie durch ein Sieb / nimmt alsdann halb Wein und halb Waſſer / temperiret alles durch einander / geuſt es in das Faß.

Num. 3.

Dem zähen Wein ſehr wohl zu helffen.

Man nimmt in Majen Fichtene Rinden / wann ſie im Safft ſind / von einer jungen Fichten eines Elen-Bogen lang / und drey Finger breit /

ſchälet das Rauhe darvon/ und läſſet es in einem Backofen dürre werden. Wann man nun einen zähen Wein hat / oder vermeinet / er hebe an zähe zu werden / mag man in ein jedes Faß 20. oder 30. Rinden warm thun / dann das Faß anfüllen und verbailen und alſo 8. Tage ruhen laſſen / man kan ſich im Mayen mit den fichtenen Rinden auf das gantze Jahr verſehen.

Num. 4.

Auf andere Art.

Man nimmt die mittlere fichtene gedörrte Rinden/ ſtöſſet ſie klein/ und mit zerſchnittenen Negelein in ein Säcklein gethan/ und in einen Wein gehenckt/ auch fünff Tage nach einander / täglichen einmalen heraus gezogen und in den Wein ausgedruckt/ darnach wieder hinein gehencket. Der Wein wird gerecht und wohlgeſchmack.

Num. 5.

Noch auf andere Art.

Man nimmt die mittlere Rinden von einem Linden-Baum in einen Backofen gedörret / und auf das wärmeſte oder heiſſeſte in Wein gehencket/ oder Schwartz-Wurtz in den Wein gehencket und über Nacht darinnen gelaſſen.

Num. 6.

Noch anderſt.

Man nimmt Bibenellwurtz / auf einen Eymer 1. Loth/ ſeuds im Wein/ und geuſt ihn wieder in das Faß / rühret ihn wol ab / darnach nimmt man zu einen Eymer eine Kandel Kühe-Milch / geuſt die vorher

vorher in zweyen Geſchirren wol ab/ biß ſie faimet/ gieſt ſie alſo faimend in das Faß/ und rühret es wieder um.

Num. 7.

Noch auf andere Art.

1. Man nimmt Eſchine Rinden/ hänget es in das Faß/ oder gieſt ein wenig Weinſtein-Oel ins Faß/ ſo hebt der Wein an zu geſchten und kommet wieder zu recht.

2. Oder/ Man nimmt Kranaweth-Rinden/ ſchabt die obere Rinden ab/ und thut deren eine Hand voll ins Faß.

3. Oder/ man nimmt einen neuen Hafen/ läſſet ihn voll Wein/ thut eine Handvoll Pfeffer/ 1. Loth Negelein/ eine Hand voll Saltz/ eine Mäſel Brandwein hinein/ läſſet es ſieden/ und weilen es ſiedet/ rühret dieweilen das Faß wohl/ und ſchüttet es hernach hinein.

Num. 8.

Für die Saigerl.

1. Man nimmt ein Fuder oder mehr Saigers Weins/ ſo laſſe er aus demſelben mehr dann ein Viertel in einen neuen ungenützten Hafen/ decket ihn veſt zu/ und ſetzt ihn zu einen röſchen Feuer/ läſſet ihn wol ſieden/ und wann er ſo lang geſotten hat/ und faſt halb eingeſotten iſt/ ſo decket man ihn auf/ und hält einen brennenden Brand in den Dunſt über den Hafen/ ſo entzündet ſich der Wein/ und beginnet zu brennen/ wann er alſo eine gute Weile gebrennet/ ſo blaſe man in den angezündeten Wein/ daß er verlöſche/ und alldieweilen

weilen der Wein bey dem Feuer ſiedet / ſolle man den Wein in das Faß rühren / mit einem ſtarcken Rühr-Scheyd / darnach den geſottenen Wein alſo heiß in das Faß gieſſen / und ein gut Theil gebrantes Weins darzu thun / den Spund wohl vermachen und verſchlagen / ſo wird der Wein in 14. Tagen gantz richtig. Probatum eſt.

2. Oder / Wann man einen ſaigern Wein hat / ſo läſſet man ihn im Herbſte / wann man leeſet / durch einen Schlauch / und legt ihn hinten höher als vornen / bohret darnach ein Loch mit einem groſſem Zapffen-Neber in das Faß / ſo fleuſſet das Lager oder die Hefen heraus / und bleibet der Wein in ſeinem rechten Faß / thut die alte Hefen daran / rühret den Wein lang mit einem Rühr-Scheyd / und nehmet deſſelben Weins in einen Hafen / wie droben Unterricht geſchehen. Darnach muß man auch nehmen Weinbeeren / und ſie wol in einen Trot-Zuber moſten / und die gemoſtete Weinbeere mit ihren Treſtern und Kämmen ſo viel ins Faß gehen mögen / durch den Spund hinein gieſſen / und wohl durch einander rühren / und alsdann den heiſſen Wein oben darauf in das Faß gieſſen / ſo hebt alsdann der Wein wieder an zu jähren / als ein heuriger Wein-Moſt: wann er die Kämme auswirfft / ſo wirfft man es wieder in den Wein / dann von den Kämmen wird der Wein lauter.

Num. 9.

Noch auf andere Art.

1. Ziſern-Mehl und Oliven darunter geſtoſſen / deſſen ein halb Pfund in den Wein gethan.

2. Oder

2. Oder die Schlehen / wann ſie anfangen blau zu werden / zerſtoſſen in den zähen Wein gethan und wohl aufgerühret und verbailt / richtet den Wein in acht Tagen.

Num. 10.

Noch anderſt.

Man nimmt eine Schüſſel voll Kießling und saubern Sand / thut es in den Wein / darnach ein halb geſtoſſenen Weinſtein darzu / überläſt den Wein / und rühret ihn hernach wohl um mit einem Rührſcheid / füllet ihn wieder / und läſſet ihn drey Tage ſtehen.

Num. 11.

Einen ſaigern Wein wieder zu recht zu bringen.

Aus einem Fuder läſſet man ein Vierdtheil Weins in einen reinen neuen Hafen / und leget darzu Neſſel-Wurtzeln / ſo viel man mit beyden Händen faſſen kan / decket den Hafen zu / und ſetzet ihn zu einem röſchen Feuer / verſäumet ihn offt / wann er ſiedet / und wann die Wurtzeln wol verſotten / ſeyhet man den Wein von den Wurtzeln / und gieſſet den heiſſen Wein in das ſaigerne Faß / verſchlägt es wohl / und über acht Tage ſiehet man darnach / ob der Wein ſich geläutert / dann ſolle man den Wein von Grund aufrühren / hat ſich der Wein dicht geläutert / und hat dennoch grüne Farbe / ſo nimmt man weiſſen Alaun / und ſtöſſet ihn in einem Mörſner / zu einem Fuder ein halb Pfund / legt den gepülverten Alaun in ein neues Häfelein / und ſetzet es

auf

auf ein Glut-Feuer / ſo wird es zu Waſſer / läſt ihn ausriechen / ſo wird er weiß als eine Kreide / und wird ſüß / nimmt alsdann ein halb Pfund Galitzen-Stein / thut ihme wie den Allaun / rühret ihn in den Wein mit einem Rühr-Scheid / daß er ſich um und um in den Wein theile / ſo wird der Wein wieder friſch und lauter. Probatum eſt.

Num. 12.

Einen trüben, roth-färbigen, zähen Wein wieder zu rechte zu bringen.

Man nimbt 3. halbe Seidel Geyß-Milch / thut ſie in einen neuen Hafen / läſſet ſie bey dem Feuer wohl warm werden aber nicht ſieden / überläſſet dann das Faß / daß es bey einem gleichen 3. Maas heraus kommen / geuſt die warme Milch darein / rühret den Wein wohl auf / und machet über das Bail ein Laiblein Brod / das erſt aus dem Ofen kommen / ſchneidet die untere Rinden davon weg / läſſet es zween Tage alſo darüber / ſo richtet ſich der Wein wieder / und bekommet eine ſchöne Farbe.

Num. 13.

Auf andere Art, trüben Wein wieder zu rechte zu bringen.

Man nimmt 2. Pfund Mandel-Kern / preſſet die Milch daraus auf gemeine Weiſſe / dann nehmt das Weiſſe von 10. Eyern / und einen Löffel voll Waitzen-Meel / oder Krafft-Meel / rühret es durch einander / und gieſt es alles in das Faß / ſo wird es ſich über nacht läutern.

Num.

Num. 14.

Trübe und dicke Wein lauter und mild zu machen.

Man nimmt Senff-Meel und temperirt es mit Wein in einem Schäfflein gar wohl / geuſt es in den Wein / und rühret es mit einem häslinen Stecken / von unten auf gar wohl untereinander / läſſet ihn fünff Tage lang / oder länger / alſo ruhen / und ſchauet darnach zu / ſo wird er lauter zu trincken ſeyn.

Num. 15.

Auf andere Art.

Man nimmt Hönig / röſtet und ſchaumet es wohl in einer Pfannen / nimmt darzu ein halb Pfund Pfirſing-Kern / zerſtoſſen / ſeyhet ſie mit Hönig und Wein durch ein Tuch und gieſt es in das Faß.

Oder man hänget Brombeer-Laub an einen Faden in Wein / ſo wird er in kurtzer Zeit wieder ſchön und klar.

Num. 16.

Dem zähen Wein zu helffen.

Man nimmt ſchönen Weitzen / ſiedet ihn in einem neuen Hafen einen gantzen Tag / darnach ſchüttet man ihn in ein Schaff / geuſt kaltes Waſſer darauf / und wann er kalt iſt / thut man ihn in einen Mörſel / ſtöſſet ihn gar klein / treibt ihn durch ein dickes Tuch / nimmt das Weiſſe davon / das durchgetriben worden / geuſt es in ein klein Schaff / und

kaltes Waſſer daran / läſſet es über Nacht ſtehen/ Morgens ſeyhet man das Waſſer darvon / und geuſt abermahlen ein kaltes daran/läſſet es den Tag über ſtehen/ zur Nacht ſeyhet man es ab / und läſſet es trocken werden / darnach nimmt man auf ein Pfund Ummenſchum / oder ausgetrockneten Waitzen / ein Pfund Mandel/ ſtöſſet ſie klein/ macht eine gute Mandel-Milch daraus / thut es darunter / nimmt ſo dann aus dem Faß eine Kandel Wein und ein Viertel klein zerſtoſſner Reb-Aſchen / thut alles untereinander / rühret den Wein / und geuſt die Compoſition hinein / ſo richtet er ſich innerhalb ſieben Tagen / verliehret die Zähen / und wird klar.

Num. 17.

Zähen Wein lauter zu machen.

Man bindet einen ſaubern Hadern an einen Stecken/ rühret den Wein wohl vom Boden auf/ läſſet einen Hafen voll davon ſieden/ und geuſt ihn ſiedheiß wieder in das Faß / man kan auch ein wenig Brandwein darunter miſchen.

Num. 18.

Zähen, ſaigern, trüben und Molcken-Farben Weine wieder zu rechte zu bringen / und lauter und friſch zu machen.

Man nimmt Semmel- oder Waitzen-Meel/ friſch gemolckene Milch / und Weiſſe von Eyern / wenig

wenig oder viel / nachdeme das Faß / darinnen der Wein iſt / groß oder klein iſt / ſchlägt dieſe Stücke durch einander / biß daß es einen Schaum giebt/ und geuſt es mit einander in den Wein / hernach mit einem durchlöcherten Rühr-Scheide durch einander/biß daß es anfänget zu ſchaumen/darnach läſſet man ihn ruhen / ſo wird er in vier Tagen ſchön lauter und friſch / den fünfften Tag muß man ihn dann ablaſſen in ein ander ſauber bereitetes Faß/und läſſet ihn dann vierzehen Tage zum wenigſten zugeſchlagen ruhen / ſo hat man einen hellen / ſchönen/ klaren und friſchen Wein.

Num. 19.

So ein Wein abfällt, ſich verkehret und den Geſchmack verlohren hat.

So hänge man nur Benedicten-Wurtzel darein/ſo kommt der Wein aller wieder zu rechte.

Num. 20.

Wie man krancken Wein beſſern ſolle.

Man läſſet ihn ab / gieſſet ihn auf gute Hefen / er beſſert ſich.

Oder man nimmt Zimmet-Rinden / Zucker und gefeylt Hirſchhorn / jedes einen Vierding/und hänget es in ein Fuder Wein/ er wird beſſer. Probatum eſt.

Oder / man nimmt ein Quart gemahlenen

Rauten-Saamen/und hänget ſie in den Wein/ er wird beſſer/ macht aber trunckene Leut.

Num. 21.

Wann ein nachläſſiger Wein abnimmt, und den Geſchmack verleuret.

Man nimmt Aeſte von einer Fichten an dem Stammen/ſiedet dieſelbigen/ und hänget ſie in den Wein.

Num. 22.

Roth-Farbe dem Wein zu vertreiben.

Man nimmt weiſſen Sand/ trocknet ihn gar wohl/ und ſtöſſet ihn klein in einem Mörßner/ iſt des Weins ein Fuder/ ſo nimmt man des Sandes auf ein klein Vierthel Schäfflein voll/ das Weiß von 4. Eyern/ zerſchlägt es wohl/ und gieſſet es auf den Sand/ nimmt darzu Jngwer/ Zittwer/ Zimmet und Negelein/ jedes ein Loth/ ſtöſſet alles wohl/ gieſſet es in den Wein/ und rühret ihn untereinander mit einem Scheit/ läſſet ihn ruhen/ biß an den andern Tage/ und gieſſet darein ein Vierthel gutes Weins/ ſo wird der Wein ſchön lauter/ ſtarck und wohl geſchmack.

Probatum eſt.

* * *
* *
*

Caput XVII.

Von ſchimmlichten und kahnichten Weinen.

Num. 1.

Kahn und Schimmel des Weins zu vertreiben, wann der Wein ſchimmlich iſt.

Man nimmt 1. Pfund gedürrten Salbey/ und ſo viel Wachholder-Beer/ ſtöſſet alles untereinander/thut es in ein Säcklein/gieſt ein Seidel Brand-Wein daran/läſſet es drey Tage darauf ſtehen/thut den ſchimmlichten Wein in ein ſauberes wohl geſchmacktes Faß geſiegen hinein / und hänget das Säcklein darein 3. Tage lang/ſo wird er lauter und wohlgeſchmack.

Num. 2.

Wann der Wein nach dem Schimmel riechet.

So nimmt man eine gute Handvoll Salbey in ein Säcklein/ hängt es in den Wein/der Schimmel-Geſchmack vergehet in drey Tagen/darnach nimmt man das Säcklein wieder heraus.

Num. 3.

Auf andere Art.

Man nimmt auf einen Eymer ſolches Weines 1. Loth Bibenell-Wurtzel/ ſiedets im Wein / und

gieſſet ihn wieder in das Faß / ſchlägt ihn mit einem Rühr-Scheide wohl ab/ darnach nimmt man zu einem Eymer eine Kanne Kühe-Milch / geuſt ſie in zwey Geſchirren wohl hin-und wieder/ biß er faimt/ dernach geuſt man ihn ins Faß / und rühret ihn wieder umb.

Num. 4.

Noch anderſt.

1. Man nimmt einen Taige aus einem Trog / wann er im beſten Aufgehen iſt/ und thut ſolchen in dem Wein.

2. Oder man nimmt Peterſilgen-Wurtzel/ wäſchet ſie ſauber/bindet ſie zuſammen/ und einen ſaubern Kieſelſtein daran/ daß ſie zu Boden fallen.

Num. 5.

Dem Wein und Faß, den Schimmel zu benehmen.

Man bächet von Hirſchen-Meehl einen Kuchenchen/ und wirfft ihn alſo warm in den ſchimmlichten Wein / ſo vergehet ihme der Schimmel und böſe Geſchmack.

Num. 6.

Einem ſchimmlichten Wein-Faß zu helffen.

Man wäſchet zu erſt das Faſſe wohl / nimmt darnach Scharlach mit Kraut-Blumen/ Wurtzel- und Saamen/thut deſſen ein gut Theil in das Faß/ verſtopfft es wohl/ es benimmt ihm den Geruch und Geſchmack alſo balden. Probatum eſt.

Num.

Num. 7.

Schimmlichten Wein wieder zu recht zu bringen.

Man nimmt von einer Erlen die Rinden/ ſchabt die obere Haut weg / die innere Rinden läſſet man dürre werden/hängt es darnach bloß in den Wein/ ſo ziehet es allen Kahn an ſich/ das thut man ſo offt/ biß der Kahn hinweg gehet/ der Erlen-Rinden kan man 6. oder 7. zuſammen binden / nachdeme das Faß groß iſt/ ein Loch dardurch ſtechen und an einen Bändlein durch das Bail ins Faß hinein hängen / ſo leget ſich aller Kahn daran/zeucht es heraus/wäſchet es aus friſchen Waſſer.

Num. 8.

Auf andere Art.

Man nimmt neue Eyer/ und thut ſie hinein / das thut man ſo lange/ biß aller Wein geläutert iſt.

Num. 9.

Noch anderſt.

Es ſind Etzliche / die nehmen 2. Pfund ſauber Unſchlitt/hitzen es wohl / und gieſſen es heiß hinein/ ſo ſolle es den Kahn und allen Schimmel an ſich ziehen/ſchwimmet oben/und wann der Wein aus iſt/ ſo findet man das Unſchlit im Boden / diß iſt aber zu beſorgen / daß wann das Unſchilt nicht rein iſt / daß es dem Wein einen böſen Geſchmack bringen möchte.

Num 10.

Noch anderſt.

Man thut gedörrte und pulveriſirte Heyder-Neſſel in den Wein.

Oder man nimmt Bach-Waſſer/und machet einen Teig daraus / dörret es in einem Ofen oder an der Sonnen / und wirfft es in dem Wein/und verbailt ihn / ſo vergehet ihm auch die Unreinigkeit.

Num. 11.

Noch anderſt.

Man nimmt Haſel-Nuß/Haimpüchen-Eſchen- und Pferſich-Laub/eines jeden drey/hänget es oben in dem Wein/ und verbailet ihn / ſo vergehet ihme auch die Unreinigkeit / und der Wein ſolle nicht kanicht werden. Probatum eſt.

Num. 12.

Noch anderſt.

Wann man klein geſtoſſenen Borax in den Wein wirfft / ſolle es auch helffen.

Oder man nimmt ein neu-gelegtes Ey vom Neſt her/und thut es alſo laulicht in das Faß/ ſo bekomt der Wein keinen Kahn.

Num. 13.

Noch anderſt.

Man hänget Heyder-Neſſel in den Wein/ ſo ziehet es alles heraus/ das thut man / ſo offt es vonnöthen iſt.

Num.

Num. 14.

Noch anderſt.

Man nimmt 2. oder mehr Handvoll Saltz / in einer Pfannen wohl gebrannt / auf das heiſſeſte und faſt glühend laſſen werden / in den Wein gethan / und verbailt acht Tage ſtehen laſſen / der Wein aber muß zuvor durch Heyder-Neſſel von dem Kahn gereiniget ſeyn / und man muß ihn hernach ablaſſen.

Num. 15.

Gutes Mittel den Kahn zu verhüten.

Das beſte Mittel / den Kahn zu verhüten / iſt / daß man das Faß wohl mit Säuckerung und Einſchlägen vorhero bewahre / ehe ein Wein hinein kommet / hernach wohl und gehäbe mit den Bailen verwahre / und die Lufft nicht darzu laſſe / und das ferner mit Füllen und Wiſchen nichts überſehen werde;

Etliche wann ſie den Wein anzapffen / gieſſen ein oder 2. Löffel voll heiſſes oder kaltes Baum-Oel darauf / ſo wird der Wein auch nicht kanicht.

Num. 16.

Noch anderſt.

Man nimmt einen ſaubern Bad-Schwammen / wäſcht ihn gar ſchön aus im friſchen Waſſer / legt ihn über dem Spund / das ziehet allen Schimmel aus dem Wein an ſich / doch muß man ihn alle Tage einmahlen aufheben / drey oder viermahlen im friſchen Waſſer wohl auswaſchen / und wieder auflegen.

Num. 17.

Einen kahnichten Wein zu helffen.

Man wärmet Saltz / ſo lange biß es ſchwartz wird / treibt es gar wohl in einem Mörſner / thut es entweder zum Spund hinein / oder hencket es in ein Tüchlein / der Kahn fällt zu Boden.

Num. 18.

Einen Wein zu helffen, der eßigen, ſchmecken und ſchimmeln will.

Man ſchneidet Wachholder-Holtz fein klein / einer Spannen lang / thut es in einen neuen Hafen / dörret es / und macht daraus Büſchelein in drey Hötzlein zuſammen / hencket je eines einen Tag und eine Nacht in das Faß / das thut man 3. Tag und Nacht aneinander / der Wein wird wieder zu Kräfften gebracht.

Caput XVIII.

Von Roth-gewachſenen Weinen.

Num. 1.

Roth-gewachſenen Wein beſſer und ſchöner zu färben.

Hierzu müſſen die Holder- oder Attich-Beer / wann ſie nemlichen wohl zeitig / folgender Geſtalten eingemachet werden: Man nimmt der zeitigen Holder oder Attich-Beer / beſprengt es ein wenig mit Saltz / darnach wieder eine Lage Beer / und ſo fort an /

an/biß das Fäßlein oder Geſchirr voll worden/und verwahret es an einem kühlen Ort/ wann es nun geſchehen/ daß der roth-gewachſene Wein ſeine Farbe nicht hätte/ wie er billich haben ſollte/ (oder wann man auch einem andern Wein darmit färben und roth machen wollte/) ſo nimmt man der eingemachten Beere/ſo viel einen beduncket/ thut es in den Wein/ ſo wird er gar ſchön und roth.

Num. 12.

Auf andere Art.

Man nimmt der rothen Korn-Blumen/(Glitſch oder Klapper Roſen genannt/) dörret ſie wohl in einem ſchattichten Ort/macht ein pulver thut darvon in den Wein/ biß man mercket/ daß fein genug iſt/ er wird ſchön roth.

Num. 13.

Einen rothen Wein zu läutern, und ſchön zu machen.

Man nimmt rein abgenommene wohl-blaue Milch/ſo viel Eymer Wein/ ſo viel Maas Milch/ thut darein vier Eß-Löffel voll deß allerreineſten Meehls/rühret es wohl untereinander/wann dann die Milch einen Geſt oder Schaum über ſich wirffet/ ſo nimmt man den mit einem Löffel darvon/ und gieſſet die Milch in den Wein/ vermacht das Faß wohl/ und läſſet es drey Tage alſo ſtehen/ ſo ſetzet es ſich zu Boden/ dann ſticht man das Faß an der Seiten zu allerförderſt an/und läſſet etwas darvon/der Wein bleibet ſicherlich ſchön roth/dieweiln ein Tropffen in dem Faß iſt. Probatum eſt.

Num. 4.

Den rothen Wein, noch ſchön röther zu färben.

Solches geſchiehet am beſten / wann man zeitige gedörrte Wein-Scherbing oder Berberis-Beer / oder gedörrte Klapper-Roſen in einem ſaubern Säcklein hinein hänget.

Num. 5.

Noch anderſt.

Es nehmen etliche Weichſeln / preſſen ſie / thun ſolche in ein Moſt Fäßlein / laſſen es verjähren / ſo ſolle der rothe Wein noch röther werden.

Num. 6.

Noch anderſt, weiſſen Wein roth zu färben.

Etliche nehmen ein kleines Fäßlein/wie man zum Senff brauchet / füllen ſolches mit guten friſchen Weichſeln ohne Kernen / dann mit Malvaſier und mit gar ein wenig etwan 1. Quintl. geläuterten Hönig / 1. Loth Zucker-Kanden / item Negelein/Muſcatnuß und Zimmet-Rinden/jedes 1. Loth alles gepulvert in das Fäßlein gethan / eine Stunde lang auf dem Herd auf einen warmen Stein geſetzet / und wann es verjohren hat / ſetzet man es in einen Keller/ daß er kalt werde / hernach wird es in einen Durchſchlag durchgetrieben/ in einer Stuben getrocknet/und Kügelein wie die Erbſen daraus gemachet / wann man nun darvon eines in eine Kannen Wein wirfft/ ſo wird der Wein ſchön roth und gut.

Num.

Num. 7.

Noch anderſt.

Man findet ſonſten auch von dieſen Sachen ſeltzame Künſte / als von gedörrtem Hecht-Blut / Torneſol, und anderen / die theils unſauber / theils aber unangenehm / ſo billich zu unterlaſſen / und wann ja der Fürwitz was zu verſuchen verlanget / kan es mit guten und geſunden Mitteln geſchehen.

Num. 8.

Noch anderſt.

Man ſtöſſet wolzeitige Heidelbeer / und macht Kugeln darvon / dörret ſolche in einem Ofen wohl / darvon thut man 2. Loth auf einen Eymer Wein / ſo ſolle der Wein auch roth werden.

Num. 9.

Noch anderſt.

Man nimmt zu einem Eymer rothen Wein 1. Loth gedörrter Korn-Blumen / thut dieſelbigen in ein Seidel Brandenwein in ein Glaß / verbindet es / daß keine Lufft darzu komme / läſſet es drey Tage ſtehen / dann geuſt man es in den Wein / ſo wird er roth / wiewol der Lacc-Moſt dieſes alles übertrifft.

Num. 10.

Noch auf eine andere Art, weiſſen Wein roth zu machen.

1. Der weiſſe Wein wird roth / wann man von rothen Reben gebrannte Aſchen hinein thut.

2. Oder man nimmt Hönig / röſtet daſſelbige biß es ſteinhart wird / ſtöſſet es dann zu Pulver / und wirfft es in den Wein / ſchüttet hernach dieſen Wein

aus /

aus/von einem Fäßlein in das andere/und miſcht es wol durcheinander.

3. Oder man ſagt / wann man friſche und trockene Sauer-Ampffer-Wurtzel in den weiſſen Wein thut / ſo werde er auch roth.

Num. 11.

Weiſſen Wein in rothen, desgleichen rothen in weiſſen zu verwandeln.

1. So man aus Curioſität oder Kurtzweil/ die weiſſen Weine roth / und die rothen weiß machen will / ſo nimmt man des gemeinen Saltzes 2. Loth/ thut ſolches in dritthalb ſchwartz-rothen Weins.

2. Oder / man ſchüttet in den rothen Wein Molcken mit gebrannter weiſſer Wein-Reben-Aſchen vermiſchet / läſſet ihn viertzig Tag lang liegen/ ſo wird der Wein weiß.

3. Desgleichen wird der weiſſe Wein roht / ſo man Aſchen / von rothen Reben gebrandt / darein thut.

Num. 12.

Wein roth zu machen.

Man nimmt der Spaniſchen Maulbeere / die man aus Italien bringet / legt ſie über nacht in den Wein / ſo wird der ſchönſte rothe Wein daraus.

Num. 13.

Weiſſen Wein roth zu machen, welcher lieblich und geſund iſt.

℞. Kermes Körner 1. Loth.
Rother Been-Wurtz 1. Loth 1. Quint.
Anchuſæ Wurtz 6. Quint.

Bo-

Boli Armenæ 2. Quint.
Drachen-Blut ein halb Quint.
Rothen Sandel 1 ½. Quint.

Mache alles zu einen groben Pulver / und extrahire mit Spiritu Vini die Tinctur aus / dann verwahre ſolche Tinctur auf das beſte. Ferner nimm ein Pfund des feineſten Zuckers / mache ihn zu Pulver / thue ſolchen in einen niedrigen Kolben / und geuß einen Löffel voll guten diſtillirten Wein-Eßig darauf / rühre es mit einem höltzernen Stäblein wol unter einander. Alsdann den Kolben wol vermacht 8. Tage lang / in einer warmen Aſchen / ſo wird der Zucker gantz roth werden / alsdann gieſſet man des beſten rectificirten Spiritus Vini darauf / ſtellet es abermahlen auf linde Wärme / in ein Balneum Mariæ, ſo ziehet der Spiritus Vini eine ſchöne blutrothe Tinctur aus / die muß man rein abgieſſen. Dieſe Zucker-Tinctur vermiſchet man mit der obigen andern Tinctur / und ziehet über den Helm den Spiritum Vini, im Balneo Mariæ, darinnen ab / ſo bleibet die Eſſentia des Zuckers / ſamt der Tinctur in geſtalt eines rothen Oels oder Safts auf den Boden; dann ſetzet man das Glaß an ein kaltes Ort / oder / im Sommer / in kalt Waſſer / ſo werden ſchöne hochrothe Criſtallen umſchieſſen. Von ſolchen thut man ein wenig in den Wein / ſo wird er ſchön / roth und ſüß / und eines annehmlichen Geſchmacks darvon / und iſt in vielen Kranckheiten nutzlich zugebrauchen.

Num. 14.

Muſcateller-Wein zu machen.

Man nimmt die blühenden Gipffel von Baſilien /

lien/ oder das gedörrete Kraut einen Theil/ Holder-Blühe auch gedörret/ zwey Theil/ geſtoſſenen Coriander-Saamen 3. Theil/ in ein leinen Säcklein gethan/ und mitten in das Faß gehänget/ und zehen Tag lang darinnen gelaſſen/ doch daß indeſſen der Wein unangezapfft verbleibe/ nach zehen Tagen nimmt man das Säcklein wieder heraus. Wann es im Herbſt geſchiehet/ und man an ſolchen Orten wohnet/ da der Wein wächſet/ iſt es beſſer/ wann der Wein darüber jähren kan. Trincke das Jahr ſo offt du willſt/ darvon/ allezeit am dritten Tage hernach/ wann er wieder neu gefüllet worden.

Num. 15.

Auf eine andere Art/ dem Wein einen Muſcateller-Geſchmack zu geben.

Wann man will/ daß der Wein wie ein natürlicher Muſcateller ſchmecken ſoll/ ſo nimmt man Holderblüh/ dörret ſie/ und thut ſie in ein Säcklein/ welches durch den Spund muß in das Faß geſtecket werden/ hänget daſſelbige im Herbſt/ in ein Faß voll Moſtes/ läſſet ihn darüber jähren/ ziehet es alle Tage einmalen heraus/ und drucket es wol aus/ läſſet aber den ausgedruckten Moſt in das Faß lauffen/ hänget auch das Säcklein wiederum hinein/ ſolches thut man/ ſo lange er jähret. Darnach läſſet man das Säcklein daraus/ ſo behält der Wein den Geſchmack/ eines natürlichen Muſcatellers.

Num. 16.

Muſcateller-Wein auf eine andere Art.

Man nimmt der Scharlach-Blumen oder Blätter etliche Pfund/ baitzet ſie in Wein-Hefen etliche

etliche Tage/ dann diſtilliret man den Spiritum her-über / und rectificiret ihn etlichemahlen / als zwey oder dreymalen über friſche Blumen/ und verwahret ihn. Wann man von dieſem Wein etliche Tropffen in einen Schoppen Wein fallen läſſet / ſo bekommet er einen Muſcateller-Geſchmack davon / und wann man ein Quint in Wein oder Bier zu trincken giebet / ſo macht es den Menſchen bald truncken / dem gemeinen Waſſer aber giebt es einen Wein-Geruch.

Num. 17.

Noch anderſt.

Man nimmt der blühenden Gipffel von Baſilien/ oder das gedörrete Kraut 1. Theil/ Holderblüh auch gedörrt 2. Theil/ geſtoſſenen Coriander-Saamen 3. Theil / in ein leinen Säcklein gethan / und mitten in das Faß gehenget/ und 10. Tage darinnen gelaſſen / daß interim der Wein unangezapfft verbleibe / nach 10. Tagen nimmt man das Säcklein wieder heraus / wann es im Herbſt geſchihet / daß der Wein darüber jähren kan / iſt es noch beſſer. Dann trincket man davon wenn man will / aber am dritten Tage hernach / muß er wieder neu aufgefüllet werden.

Num. 18.

Rothen Muſcateller-Wein zu machen.

Man nimt gedörrter Holderblüh 8. Loth/ feinen Zimmet 1. Loth/ und läſſet es ſieden im rothen Moſt. Alle Dinge ſo nach Biſam ſchmecken / werden gemachet/ daß ſie den Muſcateller-Geruch bringen/ als Muſcatnuß und Muſcatblühe. Item fürnemlich die Holderblühe und der Coriander und Scharlach-Kraut.

Num.

Num. 19.

Muſcateller-Wein.

Man nimmt Engelſüß/Süßholtz/Anis eines jeden 2. Quint/Muſcaten-Nuß 3. Q. Calmuß 1. Q.

Num. 20.

Ein ſchön bewährtes Secret, Muſcateller Wein zu machen.

Man muß nehmen einen Theil der Blühe/ mit ſammt den Gipffeln und oberſten Spitzlein/ von dem Kraut/ Baſilicum genannt. So man will kan man auch darzu nehmen Holder-Blühe zwey Theil beyderley gedörret/ drey Theil geſtoſſenen Coriander-Saamen/ dieſes alles zuſammen in ein leinen Säcklein gethan/ welches durch das Spundloch des Faſſes gehen könne; dieſes Säcklein in den Wein gehangen/ daß es biß in die Mitten des Faſſes komme/ und laſſe es alſo mit einem Faden angebunden zehen Tage lang in dem Moſt biß er verjohren/hangen/ man muß aber in währender Zeit das Faß zuhalten/und nicht öffnen/als nur ein Löchlein durch den Spund bohren/ und durch ein Wacholder-röhrlein/welches in das Loch geſtochen worden/ muß verjähren laſſen/auch nichts davon zapffen/biß es klar worden. Nach verfloſſenen 10. Tagen oder wann der Moſt abgejohren und klar worden iſt/ nimmt man das Säcklein mit denen Speciebus wieder heraus/ ſo hat man einen guten Muſcateller Wein. Dieſes Secret kommet aus Italien/und iſt ſolches offt probiret/es muß aber bey uns im Herbſt geſchehen/ und mit friſchem Moſt præpariret werden/ in Italien aber/ wo es ſüſſe Weine giebt/ kan es allzeit geſchehen.

Num.

Num. 21.

Auf andere Art Muſcateller-Wein zu machen.

Man nehme 2. Pfund Holunder-Blühe, ſo im Herbſt an der Sonnen getrocknet worden, thue ſelbige in ein Säcklein, hänge ſie in ein drey Eymerich oder in ein Viertel Faß Moſt, daß ſie recht in der Mitten zu hängen kommet, deßwegen man ein Steinlein darbey anzubinden, damit es heruntergehen kan, und laſſe den Moſt damit verjähren.

Auf andere Art.

Man muß nehmen gedörrtes Baſilien-Kraut, einen Theil der wohlriechenden Scharlachs-Blumen, hänget es in den Moſt, und läſſet es darüber verjähren, ſchmecket nicht allein wie ein Muſcateller-Wein, ſondern ſolle auch vor den kalten Magen vortrefflich gut ſeyn, und den Schleim verzehren, auch den unfruchtbaren Weibern wohl bekommen.

Num. 22.

Muſcateller-Wein von alten Weinen zu machen.

Man nimmt ſüß Holtz, Aniß, jedes ein halb Loth, Muſcaten-nüß 3. Quint, Calmus 1. Quint, und alles gröblicht geſtoſſen, und in ein Säcklein gethan, und im Wein 14. Tage hängen laſſen, ſchmecket wie ein Muſcateller-Wein.

Num. 23.

Rothen Muſcateller-Wein.

Man muß nehmen Holderblüh 8. L., 1. L. Zimmet

darüber gieſſen guten Moſt, und es alſo zuſammen kochen laſſen, jedoch ſchaumet man den Moſt vorhero wohl, und hernach thut man die Species hinein, läſſet ihn hernach kalt werden, und füllet ihn in ein zugerichtetes Fäßlein, und hängt die Species mit dem Säcklein in den Moſt, hernach muß man ihn gelinde abgehen laſſen, durch ein Wachholdernes Triechterlein, der Wein wird ſehr gut, und ſchmecket wie ein Muſcateller-Wein. Damit er aber nicht zu ſtarck giere, kan man Bärgſtörffer-Aepffel zerſchnitten, und an einem Faden gefaſſet, darein hängen, er wird über die mäſſen gut werden.

Num. 24.

Guter Muſcateller-Wein für die Weinſchencken, ſelbigen geſchwinde zu machen.

Man nimmt Muſcaten-Nüß, Muſcaten-Blüh eines jeden ein halb Quint, ſtöſſet und bindet es in ein Glaß voll Brandwein, der recht ſtarck und gut iſt, läſſet es Tag und Nächt, etliche laſſen es nur 12 Stunden darinnen liegen, will man es nun gebrauchen, ſo druckt man das Säcklein aus, in ein Glaß oder ander Trinck-Geſchirr, worein der Wein ſolle gegoſſen werden, und ſchwencket es wohl um, daß das Gefäſſe damit allenthalben wohl befeuchtet werde, hernach geuſt man Wein darein, ſo ſchmecket er gleich dem beſten Muſcateller-Wein.

Ende des Erſten Theils.

Des

Des
Curioſen
Keller-Meiſters
Anderer Theil/

Darinnen angezeiget wird, wie man allerhand delicate und geſunde Kräuter-Frücht-Gewürtz, auch vielerley Medicinaliſche Weine bereiten, und anſetzen möge.

Nebſt einem Anhang von noch mehrern unterſchiedlichen Wein- und andern Künſten, die einem Hauß-Vatter, Wein-Händler oder Keller-Meiſter, in dieſen Sachen zu wiſſen höchſt-nöthig, und im erſten Theil nicht gnugſam ausgeführet worden ſind.

Caput I.

Von denen Kräuter-Weinen insgemein.

Nachdeme wir nun den in dem vorhergehenden erſten Theil unſers Curioſen Keller-Meiſters nach Genügen abgehandelt, wie nicht allein die Wein von der Kälter an, ſorgfältig zu warten, zu verpflegen, und allezeit beſtändig gut zu erhalten, auch endlichen auff allerley Weis und Art verbeſſert und veredlet werden mögen. So wollen wir uns nun zu dem andern Theil deſſelben wenden, und darinnen anzeigen, wie man auch auf vielerhand Weis und Weege allerley, nicht nur allein gute, delicate, ſondern auch zu Erhaltung der Geſundheit anſtändige Kräuter- und gewürtzte Weine, und mehrentheils an ſtatt einer kleinen Haus-Apothecke anſtellen, und zubereiten möge: Und weilen in allen wohlbeſtellten Wirthſchafften, allerley dergleichen köſtliche Kräuter- und andere zubereitete Weine, anzutreffen ſeyn, die Bereitung aber derſelben von vielen gar geheim gehalten wird, ſo kan nun ein jeder Liebhaber sattſam Unterricht darinnen haben, und finden, was aber die andern Medicinaliſchen Weine anbelanget, ſind theils aus guten bewährten Authoribus heraus genommen, theils auch von groſſen, vor-

nehmen und hocherfahrnen Liebhabern deswegen darzu communiciret, und auf derſelben Begehren hiermit einverleibet worden. Doch ſolcher Geſtalten, daß nicht ein jeder Unverſtändiger, gleich ſolche dieſem oder jenen Patienten dergleichen Weine alſobalden fürſchreiben und anſetzen, ſondern zuvor einen verſtändigen und erfahrnen Medicum deswegen berathfragen, und deſſen Gutachten zuvor darüber vernehmen, und dann in GOttes Namen zu deren Bereitung ſchreiten ſolle. Dann es können die Weine zu viel und mancherley Schwachheiten, Gebräſten, Kranckheiten und Zufällen dienlich, füglich und wohl zugerichtet, und zum nothwendigen Gebrauch aufbehalten werden. Nur dieſes iſt das nothwendigſte ſo hierbey zu beobachten, daß man ſie wiſſe mit Verſtand und nach Gelegenheit zu gebrauchen, darüber man dann, wo es nöthig (wie geſagt) einen guten erfahrnen Medicum conſuliren ſolle, ſonderlichen, wann ſolche Artzney-oder Kräuter-Weine, von ſchwachen Leuten gebrauchet werden ſollen.

Solche und dergleichen Weine können nun auf unterſchiedliche Arten bereitet und angeſetzet werden, etliche ſetzen ſolche mit Moſt, oder neuen, etliche aber mit alten Weinen, abſonderlichen an denen Orten, wo man den neuen Moſt nicht gleich haben kan, an. So nehmen auch etliche friſche, etliche aber die getreugten oder gedörrten Kräuter, (welches wohl am beſten iſt) darzu, ſo ſind auch etzliche die ihme Kirſchen und andere dergleichen Weine, bald von friſchen bald von gedörrten, wie es die Zeit giebet, anſetzen, die gewürtzten Weine aber können

zu

zu jederzeit, an allen Orten und Enden, bereitet und zugerichtet werden.

In Summa, die da Kräuter-Weine machen wollen, die ſammlen (wie Colerus meldet,) die Kräuter gemeiniglich in 30. das iſt ohngefehr von halben Auguſtos an, biß zum halben September, aber die beſte Zeit iſt, wann ſie Blumen tragen, die ſolle man im Schatten abtrocknen, oder zum wenigſten in einer warmen laulichten Stuben, und vor dem Staub wohl bewahren, biß man ſie brauchen will, wilt du darnach einen Kräuter-Wein machen, ſo nimm ein fein ſanber Fäßlein, wie groß du wilſt, thue darein büchene Eſpen oder Haſel-Späne, auf die Streue eingelegte Kräuter, und darffſt nicht eintrucken, darnach wieder Späne und Kräuter, biß das Fäßlein voll wird, dann ſchlage es zu, und fülle es mit Moſt. Iſt das Kraut zu ſtarck, ſo ſolle man es deſto öffter abtrincken, und wiederum voll füllen. Wer ſolche Kräuter-Weine ſüß machen will, der ſiede den Moſt beym Feuer zum Theil ab, nachdeme der Moſt ſtarck oder geringe iſt.

Will aber einer ſo viel Mühe mit den Kräuter-Weinen nicht haben, ſo nehme er nur ein jedes Kraut, welches er will, und ziehe ihm ſeine Krafft und Eſſentz nach der Kunſt aus, und verwahre ſie in einem wolvermachten Glas. Will er darnach einen ſolchen Kräuter-Wein haben, ſo laſſe er ihme einen Tropffen 2. oder 3. in eine Kanne fallen, ſo hat er denſelben Kräuter-Wein eben ſo wohl, als wann er ihn berichter maſſen in groſſen Fäſſern, oder kleinen Fäßlein liegen hätte, will man aber einen gan-

tzen Eymer deſſelben Weins machen, ſo gieſſe man nur ein halb Nöſel deſſelben Weins darauf. Wem aber ſolche köſtliche Extractiones unbekannt ſeynd, der thue ihm alſo: Nimm nur ein Kraut, welches du wilt, oder welche Blumen, oder welche Wurtzel du willt, dörre die wol ab, zerſtoſſe ſie, gieſſe guten rectificirten Brandwein, der aus Weinhefen gebrannt, darauf, mache das Glas oben wohl zu, und laſſe es etliche Tage in gelinder Wärme ſtehen, ſo wird ſolcher alle Krafft auszziehen, ꝛc. Andere ſtoſſen ſolche Kräuter oder Frucht erſt in das Faß, wann der ſchon vergohren iſt, andere nehmen jährigen oder alten Wein darzu; etliche nehmen die friſchen Kräuter, etliche trockne, etliche zerhackens oder pulverſiren ſolche, hängen es in einem Säcklein in den Wein, welchen Weg nun einer hier gehen will, der ſtehet ihme nun frey.

Caput II.

Von allerhand zugerichteten Weinen.

NAchdeme wir nun bißhero genugſam von den Weinen, und wie ſolchen zu helffen, gehandelt, wollen wir auch der Ordnung nach von allerhand geſunden Weinen handeln, weiln man aber nach dem Preſſen allerley Kräuter- und Gewürtz-Weine, ſo zu der Geſundheit des Menſchen dienlich, pfleget zuzurichten, wollen wir den Anfang machen von dem Alant-Moſt oder

Wein, und hernach von mehr andern Kräuter-Weinen auch Meldung thun.

Ein jeder Hauß-Wirth, ſollte billich allerley Kräuter-Weine im Hauſe haben, wo nicht viel, doch wenig und kleine Fäßlein voll, dann dieſe können ihme an ſtatt einer kleinen Haus-Apothecke ſeyn, und kan man auch bisweiln guten Freunden im Nothfall darmit dienen, wie dann auch die Juden ſolche zugerichtete Weine in ihren Kellern gehabt, als man lieſet im hohen Lied Salomonis. Cap. 8. v. 2. da wollte ich dich träncken mit gemachtem Wein, und mit dem Moſt meiner Granat-Aepffel.

Num. 1.

Alant-Wein zu machen.

Je beſſer die Weine oder Möſte ſeyn, je beſſer Kräuter-Wein fallen, wann aber die Möſte nicht ſonderlich gut ſeynd, ſo kan man doch gleichwohl ziemlich gute Alant-Weine machen, weiln ſie etwas von der Süſſigkeit des Moſtes behalten.

Den Alant mag man ſich in der Zeit einſchaffen, rein waſchen, zu Scheiblein ſchneiden, an einem doppelten Faden Reyhen-weiß aufhencken, und in der Lufft treugen. Darnach nimmt man eine Tonne oder halbe Tonne Moſt, oder ſo viel man deſſelben ſelbſten machen will, ſo balden er aus der Preſſe kommet, geuß in einen Keſſel, daß der Keſſel nicht zu voll ſeye, damit es nicht überlauffe, wann es beginnet zu ſieden, ſo thut man den am Reyhen gefaſſten Alant, ſamt dem Faden hinein, ehe der Moſt warm wird, und läſſet ihn mit ſieden, doch nicht zu ſehr, daß es nur triebelt, und ſchaumet ihn immer

ab bey 2. oder 3. Stunden, darnach er lange liegen ſolle, es gehet ihme etwas ab, aber daran iſt nichts gelegen, er gilt auch deſto mehr. Erſtlichen muß man zimlich Holtz anlegen, biß man es zum Sieden bringet, darnach legt man weniger Holtz an, und muß wie gemeldet, immer mit einem löcherichten eiſernen Löffel abgeſchaumet werden, ehe dann es anfanget zu ſieden, dann wann er ſeud, ſo wirfft ſich der Schaum wieder unter, wann er abgeſotten iſt, ſo laß ihn abkühlen in einem zugedeckten Zuber, oder kleinen Bötich, und laß den Alant darinnen liegen, darnach nimm ihn wieder heraus, und geuß den Wein in ein aufgebrühetes reines Faß, der Schaum ſetzet auch noch Wein, den geuß darzu, und laß ihn alſo zugeſpund liegen, biß er gut oder reiff zu trincken wird, ohngefehr ein halbes Jahr, biß nach Oſtern hinaus. Halte ihn wohl zugeſpunt, dann ſo balden die Lufft darzukommet, ſo balden wird er wandelbahr. Etliche haben groſſe Keſſel oder Pfannen von 6. oder mehr Tonnen, iſt aber eine Mühe, da kan man auf einmahl viel ſieden, aber alsdann müſſen ihrer Zween ſeyn, die ihn immer abſchaumen:

Schola Salernitana ſagt: Enula campana reddit
præcordia ſana
Cum ſucco Rutæ, ſuccus benè ſumitur ejus.
Affirmant ruptis, quod proſit potio talis.

Hanc Græci ἑλένιον vocant. Helenium iſt ein Frutex oder Kraut aus der Helenæ Thränen, gewachſen in der Inſul Helena, macht eine ſchöne Geſtalt, daher es auch den Nahmen von der ſchö-

nen

nen Helena bekommen, lieſe Plin. lib. 1. cap. 10. Es ſolle auch die Haut eines Menſchen fein rein behalten, und Alant-Wein getruncken, ſolle feine frôliche Leute machen, allein man ſoll ihn nicht zu viel, ſondern mit Maſſen trincken.

Zudeme ſtårcket er die Bruſt, den Mund deß Magens und die Glieder, ſo den Athem regieren, als die Bruſt und den Magen, und das thut ſonderlich der Alant-Wein, er purgiret die Lunge und Bruſt, wann man die Wurtzel mit Honig verſchlucket, ſo dienet es zum Auswerffen, ſtårcket und erfreuet das Hertz.

Der Safft deß Alants mit dem Safft von Rauten vermiſchet, ſolle geſund ſeyn denen, die Rupturam haben, und die Dårme in ſcrotum gehen, ſonderlich denen, die Herniam ex Ventoſitate haben, die ſolviret der Safft von der Raute und Alant, dienet ſehr dem Magen der mit vielen pravis humoribus erfůllet iſt, ôffnet die Verſtopffung der Leber und Miltz, verzeucht alle Aufblehung deß Leibes und Magens, nimmt alle Schmertzen hinweg, wie die Schola Salern. meldet.

Num. 2.

Alant-Moſt auf eine andere Art.

Man nimmt nach der Maſſe, ſo viel man Alant-Wein machen will, allewege zu einem Eymer, zween Eymer geſottene Wůrtze oder Moſt, und gedôrrten Alant 1. Pfund. Es ſolle aber die Wurtzel gegraben werden, wann der Alant noch grůn iſt: Wann du ſie gegraben haſt, ſo waſche ſie ſchôn, und důrre ſie an der Lufft, und verwahre ſie vor dem Staub,

laſſe

laſſe ſie nicht ſchimmlicht und ſauer werden, ſondern lege ſie an einen heimlichen Ort. Im Herbſt lege ſie in einen Keſſel nach der Wagen, und decke ſie feſt zu, laſſe die Wurtzel wohl ſieden, und ſo du ſie wohl geſotten haſt, ſo wird ſie lauter. Nimm dann die Wurtz heraus, und ſtoſſe ſie in einem Mörſel, und mache ſie klein, darnach thue ſie in einen Keſſel, und laſſe es wohl erwallen in der vorigen Würtze, darnach geuß die Würtze mit den Alant in ein Fäßlein, und lege es in den Keller, und mache ein Kohl-Feuer darunter, ſo erhebt ſich die Wurtzel zum Spunde, und füllet das Fäßlein voll, doch wann du den Wein in das Faß geuſt, ſo koſte ihn, iſt er zu bitter, ſo geuß mehr Moſt an die Wurtzel, und ſiede ſie, und ſchaume es wohl, und laß wohl einſieden, laß darnach in einem Faß ein wenig kalt werden, alsdann fülle es in den Wein oder Moſt, und muſt ſolches thun eher, dann er beginnet zu jähren, alſo kan man auch einen guten Alant-Wein machen, man muß nicht ungeſottenen Moſt darunter gieſſen, ſonſten verdirbt er.

Wilt du ihn noch beſſer machen, ſo nimm den Moſt, den du haben kanſt, ſiede den wohl mit Hönig, und ſchäume es wohl, ſiede auch den Alant ſonderlich in einem Topffe, und wann er geſotten iſt, daß du ihn in der Hand zerreiben kanſt, ſo thue es zu dem andern, dann geuß es in ein Fäßlein, das da rein iſt, und hänge den Alant in einem Säcklein darein, ſo haſt du einen guten ſüſſen Alant-Wein, den man wohl für Fürſten und Herrn vortragen mag.

Dieſer Wein dienet auch für alle Gifft, und wie Avi-

Avicenna bezeuget, reiniget er die Bruſt und Lungen, erfreuet und ſtärcket das Hertz. Raazes ſchreibet, daß er denen Leuten ſehr gut ſeyn ſolle, die einen ſchleimigen und unreinen Magen haben. So nimmt er auch alle Verſtopffung der Leber und deß Miltzes hinweg, alle kalte phlegmatiſche Feuchtigkeiten, fördert den Weibern ihre Monat-Zeiten, dienet auch vor den Huſten, welcher von Erkältung der Bruſt kommet, er treibet den Grieß und Stein aus, ſtärcket auch die Mutter, erhält die natürliche Hitze, und die Krafft in deß Menſchen Stärcke, machet frölich und luſtig, darum ihn dann die Griechen Nephenthes Vinum genennet haben. Sonderlich aber dienet er den Nieren, dieſelbe zu wärmen, wo ſie mit Flüſſen beladen ſeyn. Item dem Haupte und Harn, und öffnet die Harn-Gänge; Wann die Kinder ſchabicht und unrein ſeynd, und brauchen deß Weins, ſo ſchlagen ſie ſehr darnach aus. Es wollen etliche, man ſolle den ſchwehren Gebrechen vom Alant-Wein bekommen, wann man ihn zu ſehr trincket, darum ſolle man ihn mäſſig trincken als eine Artzney. Homerus ſchreibet, daß Menelaus mit ſeiner Helena in Egypten, zur Königin Polidamia gezogen, und da mancherley Artzney ſolle bekommen haben. Sonderlich hat ſie da den Egyptiſchen Alant geſehen, und allda den Alant-Wein machen lernen, als einen bewährten Tranck für alle Gifft, Leid und Trauren, dahero hat man auch hernach den Alant Helenium von der Helena genannt. Diß wird darum erzehlet, daß man ſehe, was die Alten vor Unkoſten, Mühe und Arbeit auf die freye Künſte, und ſon-

ſonderlichen auf die Artzney gebrauchet, daß ſie nur Kunſt-Stucke erfahren haben. Alſo iſt Democritus aus Griechenland in Egypten gezogen, und hat darinnen die Artzney und Aſtronomiam ſtudiret.

NB. Man muß den Alant-Wein nicht zu den andern Möſten legen, wann die andern Möſte anfahen zu gehren, ſo gieret er mit, und macht böſe Arbeit; Man muß ihm aber alsdann ſeinen Willen laſſen, biß er ſich ein wenig zu frieden giebet, und von den Möſten wegbringen.

Num. 3.

Auf andere Art.

Man nimmt eine Ohme Moſt, wie er von der Kälter kommet, und ſo gut als man ihn haben kan, den ſiedet man ein biß auf die Helffte, verſchaumet ihn wohl, und zuletzt ſiedet man auch die Alant-Wurtz darmit, dann thut man es in ein Fäßlein, und hänget in einem Säcklein Zimmet und Negelein gröblicht geſtoſſen hinein, vermacht und läſſet es liegen.

Num 4.

Einen neuen kräfftigen, geſunden Alant-Wein zu machen.

Man nimmt gute friſche Alant-Wurtzel, (zu Latein Enula genannt,) ſo nach St. Johannis Sonnen-Wend gegraben worden, wäſchet ſie aus einem friſchen Waſſer gantz ſauber, ſchabet ſie, ſchneidet es zu dünnen Scheiblein, und hencket es an die Lufft, daß ſie dürre, aber nicht ſtaubicht oder ſchimmlicht werde, darnach zur Leeß-Zeit leget

get ſie in einen Keſſel oder in einen Hafen, und gieſſet ihn voll geſiehenes und ſchönes Moſtes, ſo viel man deß Moſtes nimmt, ſo viel auch deß Alants mit der Waage; Man läſſet die Wurtzeln gar wohl und lange ſieden, verſäumet den Moſt offt mit einem Löffel, wann nun der Moſt genug geſotten, ſo wird er lauter und dünne, darnach nimmt man die Wurtzeln alle daraus, zerſtöſſet ſie in einem Mörſner, und treibt ſie durch ein Sieb, und würfft es wieder in den Keſſel, und läſſet es aber erwallen, darnach gieſſet man die Wurtzeln und den Moſt in einen wohl-bedeckten Zuber, läſſet es ein wenig erkalten, dann gieſſet man es alles miteinander in ein Fäßlein, vermacht den Spund wohl, und läſſet ihn liegen, wann er nun bey 8. Tagen nicht jähren will, machet man ein gelindes Feuer darzu, ſo hebt der Wein von Stunden an zu jähren, und gehen die Wurtzeln an den Spund über ſich gar heraus, das geſchicht bey 8. oder 14. Tagen. Darnach füllet man das Fäßlein, und verſchlägt es wohl, und wann der Wein zu erſt in das Fäßlein wird gegoſſen, ſo vermacht man ihn wohl, iſt er von Wurtzeln nicht ſtarck genug, ſo ſolle man noch einmahln desſelbigen Moſtes gar wohl in den Wurtzeln ſieden laſſen, und ihn wohl verſaumen. Iſt nun der gewürtzte Moſt wie er ſeyn ſolle, ſo machet man ihn ſüß mit geſottenem und gewürtztem Moſt nach ſelbſt Belieben, und dieſes muß vor dem Jähren geſchehen. Will man dieſen Alant-Wein gar kräfftig haben, mag man allerhand gar kräfftige Gewürtze, Zucker oder verſaimtes Hönig geſotten oder ungeſotten darein thun, ſo viel die Nothdurfft erfordert.

Dieſen

Dieſen Wein ſoll man nůchtern trincken, und wann man ſchlaffen gehen will, es raumet um die Bruſt, macht ſånfftiglich Huſten und Auswerffen.

Num. 5.

Einen kråfftigen geſunden Alant-Wein zu machen.

Man nimmt friſcher Alant-Wurtzel, und ſchneydet ſie zu dünnen kleinen Scheiblein, důrret ſolche an der Lufft oder in einem Backofen, wann das Brod heraus iſt, und ſiehet, daß ſie nicht ſtaubig werden, darnach thut man einen Viering in ein leinen Såcklein, nimmt dann Liquiritien einen Vierling, ſchneydet ihn zu kleinen Stůcklein, und thut es auch in ein Såcklein, nimmt anderthalb viertel gutes Weins, gieſſet ihn in einen neuen Hafen, der wohl zugedecket ſeye, legt die 2. Såcklein darein, låſſet es bey einem röſchen Feuer ſo lange ſieden, biß ſich der Wein deß Alants und Liquiritien Krafft unterwindet, darnach nimmt man neue harige Feigen 1. Pfund, thut es in ein Såcklein, Eniß 1. Viering, thut es auch in ein beſonderes Såcklein, låſſet die Feigen und Eniß hoch auf dem Wein ſchweben, verfaimet ihn offt, wann der Wein den dritten Theil iſt eingeſotten, ſo wird er lauter und důnne, dann thut man alle vier Såcklein aus dem Wein, ſetzet ihn vom Feuer, und låſſet ihn erkalten, und gieſſet ihn in ein wohlvermachtes Fåßlein.

NB. Dieſer Wein råumet von Hertzen und der Bruſt, macht ſånfftiglich Auswerffen, vertreibet den Huſten, erfriſchet und ſåubert den Magen, benimmt

nimbt den Schwindel / vertreibet den Gifft / wann ſich ein Menſch will niederlegen / ſolle er dieſes Getranck ohngefehr einer Eyerſchale voll nehmen / ſo hat ers genug / will jemand ein wenig gedörrten Salbey darein hencken / deme wird es die Leber erfriſchen und wieder bringen / wann ſie zu faulen angefangen.

Num. 6.

Alant-Wein auf eine andere Art zu bereiten.

Man ſiedet Alant-Wurtzel / gewaſchen / getrocknet / zu Stücken zerſchnitten / im neuen Moſt friſch von der Kelter / in einem Keſſel oder neuen Hafen / ſo lang / biß ſich die Wurtzel-Rinden vom innern Stamme ſcheelen laſſen / ſo es lauter wird / gieſſet man es in ein Faß mit Moſt / und läſſet ihn verjähren: Alſo kan man auch thun mit andern Weinen.

Dieſer Wein iſt geſund dem Geäder / ſo von Kälte erſtarret / vor Bruſt-Wehe und kalten Huſten / benimbt Traurigkeit und Zorn / ſtärcket deß Magens Mund / reiniget die Bruſt / und der Nieren Uberflüſſigkeit durch den Urin.

Num. 7.

Alant-Wurtz-Wein auf andere Arten.

1. Dieſer Wein wird auf mancherley Weiß præpariret / etliche nehmen den erſten Moſt / sieden den zuvor wohl / darnach thun ſie dürre Alant-Wurtzel / in kleine runde Scheiblein zerſchnitten in den geſotte-

ſottenen Wein / und ſieden alsdann die Wurtzel ſo lange in dem Wein / biß ihre Bitterkeit und Krafft heraus kommet.

2. Andere nehmen die dürren Wurtzeln/hencken ſie in ein Faß/ und wechſeln bisweilen dieſelbige mit friſchen Wurtzeln wiederum ab / nachdeme ſie viel darvon trincken.

3. Oder man ſiedet die Wurtzeln zerſchnitten in einem neuen Hafen/mit 2. oder 3. Maas Moſt/läſt es zimlich wohl erwallen / ſiedet hernach einen halben oder gantzen Ohmen Moſt / und gieſſet den geſottenen Moſt mit der Alant-Wurtz darzu / laſſet es miteinander noch ein wenig ſieden/ und gieſſet endlichen alles zuſammen in ein wohl-zugerichtetes Fäßlein. Es ſolle aber das Fäßlein ſtetigs wiederum angefüllet werden.

4. Etliche werffen auch gar nur die Wurtzeln in den Moſt/ und laſſen ſie mit dem Weine verjähren.

Dieſer Wein iſt ſonderlichen gut dem kalten Haupt/dem Hirn/und den Nieren/kommt zu Hülffe allen Schwachheiten/darmit ſie angegriffen werden/ſtärcket/wärmet und erquicket ſie/iſt gut denen/ ſo den Schwindel haben/mit dem Schlag gerühret ſeynd/und groß Haupt-Wehe von Kälte haben/dienet trefflich wohl zu dem Geſicht/ den Schwachheiten der Lungen und der Bruſt/als für das Keichen/ für Blutſpeyen und Seiten-Stechen/benimbt den Huſten / reiniget die Bruſt von allem Unflat / und macht Auswerffen/bekommt wohl dem kalten Magen/ und der erkalten Mutter/ fördert die Monat-Zeiten/und ſtärcket alle Geburts-Glieder/ eröffnet die Harn-Gänge/treibet den Sand und Harn/vertreibt den Harn-Wind.

Num.

Num. 8.

Noch ein anderer guter Alant-Wein.

Dieſer Wein pfleget auf folgende Art und Weiſe gemeiniglich zugerichtet zu werden/ nemlich alſo: Es wird die Alant-Wurtzel/ (welche/ wann das Kraut noch grün iſt/ gegraben/ fein wol gereiniget/ an warmer Lufft getrocknet/ hernach vor Staub/ Schimmel und anderen ſchädlichen Zufällen verwahret und erhalten werden muß) in gewiſſer Maß mit dem ſüſſen Moſt gekochet/ derſelbe unter dem Kochen/ehe er ſtarck ſiedet oder aufwallet mit einer kupffern/ verzinnten/ eiſern/ durchlöcherten Kellen oder Schaufel wol abgeſchaumet und von allen Unflat gereiniget/alsdann bey die 3. Stunden gemachſam eingekochet/ (den 4ten oder 3ten Theil/ auch wol mehr nachdeme man ihn ſüſſe und lang daurent haben will) ferner in einen reinen Bottiche oder Zuber geſchüttet/ wol zugedecket/ und ein wenig erkaltet/ auf ein rein Faß gefüllet und wol zugeſpündet/ (daß keine Lufft darzu komme) biß zum Gebrauch bewahret/ ſonſten wird er wandelbar.

Nota. Der Wurtzel kan etwann ein halb oder gantzes Pfund zu zwey Eymern friſchen ungeſottenen Moſt genommen werden/ (je mehr und dicker der Moſt eingekochet wird/ je ſüſſer und dauerhaffter bleibet der Wein) und wann er zu bitter ſchmecken ſollte/ ſo kan er mit andern allein und vor ſich geſottenem Moſt vermiſchet/ oder dulcoriret/ oder es kan deſſen erſter Theil zu drey Theil alten Wein geſetzet werden/ ſo läſſet er ſich wol trincken. Dieſer Wein erwärmet/ öffnet/ zertheilet/ treibet den

Schweiß und Urin / dannenhero iſt er in allen von Kälte / Schleim und Verſtopffungen herrührenden Kranckheiten zu gebrauchen dienlich. Abſonderlich aber im Huſten / und Keichen und Erſticken / von erkalt- und verſchleimter Bruſt / Erkält- und Verſchleimung des Magens / Verſtopffung der Leber / Miltz / Nieren und Mutter. Item / geronnen Geblüte / Seitenſtechen / Colica und Harnwinden / von Verkält- und Schleimung der Gedärme / Stein-Beſchwerung / Krätze / Bocken und Maſern ꝛc. dann er treibet und führet die verurſachende böſe Feuchtigkeiten durch den Schweiß und Urin kräfftiglich aus / kan frühe nüchtern / und Abends beym Schlaffengehen genoſſen werden.

Num. 9.

Guten Alant-Wein, auf eine andere Art zu bereiten.

Nach Sanct Johannis Tag / gräbet man die Alant-Wurtzel / wäſchet ſie mit friſchem Waſſer ſchön / und ſchabet ſie / ſchneidet es dann zu dinnen Plätzlein / und hänget ſolche / (wie zur Gnüge oben angezeiget worden) an die Lufft / daß ſie trocken / dürr / aber nicht ſtaubig werden. Legt ſie dann im Weinleeſen mit den achten Theil vermiſchten / wohlzeitigen und zerquetſchten Wacholderbeeren / u. etwas klein zerſchnittenen ſüſſen Holtz in einen Keſſel oder Hafen / und gieſſet ihn voll von geſiehenem Moſt / ſo viel man des Moſtes nimbt / ſo viel nimbt man auch gerne der Alant-Wurtz / mit einer Waage abgewogen / doch wegen der Wachholderbeer ein baar Maas des Moſtes mehr / läſſet es mit einander ſehr

wohl

wohl ſieden und ſchaumet ſie zum öfftern ab. Wann nun der Moſt genug geſotten/ ſo wird er lauter und dinne/ darnach thut man die Wurtzeln alle heraus/ zuſammt den Wachholder-Beeren/ zerſtöſſet ſie in einem Mörſel/ treibet ſie durch ein Sieb/ und wirfft es wieder in den Keſſel/ und läſſet es erwallen; darnach gieſſet man den Moſt zuſambt den Wurtzeln/ in einen wolbedeckten Zuber/ läſt es ein wenig erkalten/ dann gieſſet man alles miteinander in ein Wein-Fäßlein/ vermachet den Spund wol/ und läſſet ihn liegen; Will er nun innerhalb acht Tagen nicht jähren/ ſo machet man ein gelindes Feuerlein neben zu/ ſo hebt der Wein von Stunden an zu jähren/ und gehen die Wurtzeln mit den Wacholderbeeren insgeſambt an dem Spunde über ſich heraus/ das geſchiehet aber innerhalb 8. oder vierzehn Tagen. Darnach füllet man das Fäßlein/ und verſchlägt es wol/ und wann der Wein zu erſt in das Fäßlein gegoſſen wird/ ſo muß man ihn wol koſten und prüfen/ ob er nicht etwann von Wurtzeln zu ſtarck ſeye. Wann nun ſolcher gewürtzter Wein etwann zu herbe oder zu häutig wäre/ ſo machet man ihn mit andern geſottenem Wein/ oder ſonſten gewürtzten Moſt/ nach ſelbſt-eigenem Belieben ſüß/ dieſes muß aber vor dem Jähren/ und das Koſten gleich nach dem Sieden geſchehen.

Num. 10.

Ein mehrers vom Alant-Wein.

Der Alant-Wein läſſet ſich/ wo er ſeine Kräffte und Tugend recht halten ſolle/ nicht wol vom alten Wein machen/ dahero ſehr gut/ wer ſich auf

Moſt in der Weinleeſe befleiſſiget/ daß er das gan⸗tze Jahr durch/denſelben halten kan/ſo kan er durch das gantze Jahr über die köſtlichſten Kräuter/ und Gewürtz-Weine haben/ denn von ſolchem klaren Moſt/ der zu unterſchiedlichen malen abgezogen/ werden die köſtlichſten Kräuter-Weine/ wie vielen bewuſt/ bereitet/ wie dann ihrer viel auf dieſe Art/ zu welcher Zeit des Jahrs es auch ſeyn mag/ gute Alant Zimmet-und Nelcken-Weine bereitet. Je⸗doch wiſſen hingegen viel wiederum nicht/daß man durch das gantze Jahr Moſt halten kan/ ſondern ſie laſſen den Moſt von der Preſſe ſich ſetzen/ und gieſſen ihn zwey oder dreymalen von der geſetzten Hefen ab/ und machen hernach die Kräuter-Wein darvon.

Sonſten kan man wol zur Noth Alant-Wein von altem Wein machen/ wann man die ſchön ge⸗ſäuberten Wurtzeln zerſchneidet/ und in den Wein vierzehen Tage lang hängen läſſet/ den Spund feſt zugemacht/ und hernach ein wenig Gewürtze hinein hänget/ſo hat man auch Alant-Wein/ ob er gleich ſo kräfftig nicht iſt wie derjenige/ ſo von neuer Würtze gemachet wird.

Num. 11.

Ein mehrers vom Alant-Wein.

Wer ſich nicht viel Mühe mit dem Alant-Wein machen will/der nimmt nur die Wurtzel/ zerſchnei⸗det ſie/ und hänget ſie in den Moſt/ daß er damit verjähre und klar werde/ iſt auch eine Art Alant-Wein/kommt aber dem Vorigen nicht gleich/dero⸗

halben

halben iſt zu rathen / daß man bey obigen angezeigten Alant-Weinen verbleibe.

Num. 12.

Andorn-Wein zu bereiten.

Man nimbt der zarteſten Stengel des Andorn zur Herbſt-Zeit (er pfleget an ungebauten Orten / neben den Mauern und Zäunen zu wachſen) dörret es an der Sonnen / bindet es in kleine Büſchelein mit Binſen / leget es hernach in das Fäßlein; in 15. oder 15. Quart Moſtes / muß man 8. Pfund Andorn legen / und mit ihme alſo laſſen verjähren / hernach thut man den Andorn hinweg / und ſchlägt den Zapffen wol zu. Dieſer Wein iſt ein köſtlicher Tranck wider die Gelbſucht / ſo von Verſtopffung herrühret / dienet auch wider den Huſten / wider das Keichen / und kurtzen Athem / Abnehmen / und das blähigte Seitenſtechen und Hüfft-Wehe; ſo man dörre Veilwurtz darzu nimbt / wird ſolcher Getranck noch kräfftiger.

Ferner eröffnet auch ſolcher Wein die verſtopffte Lebern / Miltz und Mutter / befördert der Frauen Menſes, widerſtehet auch dem Gifft.

Num. 13.

Angelic- oder Engel-Wurtz-Wein.

Aus der Angelica-Wurtz / machet man in den Herbſt-Zeiten einen fürtrefflichen Wein / auf folgende Art:

Man nimbt der aufgetrockneten Engel-Wurtz 8. Loth / die ſchneidet man klein / und ſtöſſet ſie gröblicht.

liche. Darnach thut man ſie in ein leinen Säcklein / machet die ein mit Häſelnen Spähnen in ein ſechzehen mäſſiges Fäßlein / füllet das hernach mit gutem Moſt zu / und läſſet den darüber verjähren / über ſechs Monat läſſet man den Wein ab / thut die Spähne und Wurtzeln hinweg / butzet das Fäßlein ſauber aus / und thut den Wein wieder in das Fäßlein / füllet daſſelbige mit einem andern guten Wein wieder / und ſchlägt das gehäbe zu / über Jahr davon zu trincken.

Dieſer Wein iſt gut wider das Keichen / ſchwehren Athem / und wider alle kalte Gebrechen der Bruſt / Lungen und Seiten / er fördet den Harn und die Weibliche Monat-Blumen / dienet wider die Schmertzen und Krimmen der Beer-Mutter / reiniget die Kindbetterinnen / und verhütet ſie vor den Nachwehen und Mutter-Krimmen / und dienet auch wider alle Gebrechen / was ſonſten von der Engel-Wurtz hin und wieder in bewährten Kräuter-Büchern gerühmet wird.

Num. 14.

Angelica-Wein auf andere Art.

Etliche machen ſolchen alſo: Sie nehmen dörre geſchnittene und gröblicht-zerſtoſſene Angelica-Wurtz / nach ihrem Gefallen / nachdeme ſie den Wein gering oder ſtarck / viel oder wenig machen wollen / ſieden die im Herbſt im friſchen Moſt / wie er von der Kälter kommet / ſo viel man will / den dritten Theil ein / verſchaumen den im Sieden ſtetig / laſſen ihn über Nacht ſtehen / des Morgens laſſen ſie denſelbigen durch einen wüllenen Sack laufen / thun

ihn folgends in ein Faß / darzu gieſſen ſie noch zwey, oder dreymalen ſo viel ſüſſes Moſtes / und laſſen den Wein alſo verjähren / darnach ſchlagen ſie das Faß zu / und behalten den Wein zur Nothdurfft / über Jahr davon zu trincken / und wann man darvon trincket / füllet man den andern Wein wiederum / ſo bleibet er lange gut.

Num. 15.

Auf andere Art.

Es nehmen auch etliche dürre Angelica-Wurtzel / zerſchnitten und gröblicht zerſtoſſen / hängen die in einem leinenen Säcklein / in ein Fäßlein zwiſchen Hanbuchen-Aeſchern / oder Häſelen-Spähnen / und füllen das Fäßlein mit guten ſüſſen Moſt / daß es das dritte Theil leer bleibet / und laſſen es alſo verjähren / und thun / wie obgemeldet.

Num. 16.

Köſtlicher Angelica-Wein / wider Gifft und Peſtilentz.

Man nimbt der aufgedörrten friſchen Engel-Wurtzel 6. Loth / weiß Bibernellen Wurtzel / dritthalb Loth / Cardobenedicten-Kraut / zwey Loth / Tormentill-Wurtzel / Meiſter-Wurtzel / jedes anderthalb Loth / weiß Diptam-Wurtzel / fünff Quintlein / St. Johannis-Kraut / die oberſten Gipffel davon / Wacholderbeer ein wenig zerquetſchet / Bethonien-Kraut / Zitwerwurtz / eines jeden 2. Loth / Peſtilentzwurtz / Calmuß-Wurtzel / Galgantwurtz / Weinrauthen / Ochſenzungen-Blümlein / Borra-

gen-Blümlein/ jedes ein halb Loth. Alle Wurtzeln ſolle man zerſchneiden und gröblicht ſtoſſen / die Kräuter aber allein zerſchneiden / und die Blumen darnach gantz mit allen obgemeldten Stücken vermiſchen. Darnach mit Häſelen oder Hanbuchen-Spähnen in ein 24. mäſſiges Fäßlein einmachen / mit gutem Moſt zufüllen und verjähren laſſen; über 6. Monat den Wein ablaſſen/ die Spåne und Species hinwerffen/und den Wein über Jahr behalten und verwahren/ wie Anfangs von dem erſten iſt geſaget worden. Wer nun ſolchen Wein täglich im Gebrauch hat/und zum beyden Imbſen im Anfang ein Becherlein voll darvon trincket / der wird nicht allein vor der Peſtilentz verwahret / ſondern es ſchadet ihme auch kein Gifft oder kalte ungeſunde Speiſen/ als da ſeynd kalte Fiſche/Cucumern/Melonen/Pfeben/Schwämme und dergleichen. So auch einer einen Argwohn hätte / daß ihme mit Gifft vergeben worden wäre/der ſolle dieſes Weins ein gantzes Jahr über trincken / ſo wird ihme das Gifft nicht ſchaden können. Er löſet auch auf alle innerliche Verſtopffungen / treibet den Harn / reiniget die Nieren und Blaſen / ſäubert das unreine melancholiſche Geblüt / und verbeſſert die Vergifftung der Frantzöſiſchen Kranckheiten / erhalt das Geblüt vor Fäulnus / und iſt denen ein heilſamer guter Tranck / die neulich aus der Frantzoſen-Cur kommen.

Num.

Num. 17.

Ein anderer Angelica-Wein, ſo dem Frauen-Zimmer und Weibern ſehr nutzlich iſt.

Man nimbt Engelwurtz 3. Loth / Peterſilien-Saamen 1. Loth / Berg-Müntz / Cretiſchen Diptam / Poley-Kraut / jedes ein halb Loth / Thymian-Kraut / Erd-Kiſſer / jedes 1. Quint / Mutter-Zimmet / Indianiſche Spicanarden / jedes ein halb Quint / die Angelica zerſchneide oder zerſtoſſe gröblicht. Vermiſche darnach die andern Stücke darzu / und ſchlage die mit Häſelen / oder anderen Spänen / wie gebräuchlich / in ein vierzehenmäſſiges Fäßlein ein / und fülle das Fäßlein darnach mit gutem Moſt zu / und laſſe den darüber verjähren / und handle darmit / wie oben Meldung geſchehen. Dieſen Wein hat Herr D. Tabernæmontanus einer Gräfin verordnet / die ihre Monat-Blume nimmer recht gehabt / und wann ſie ſich erzeigen wollte / kame ſie mit ſolchen Reiſſen und Grimmen in dem Leibe und Rucken / daß ſie sänffter ein Kind geboren hätte / und kame doch nicht genugſam / und nachdeme ſie viel Raths gepflogen / und doch nimmer zur beſtändigen Geſundheit kommen mögen / iſt ihr endlichen durch den täglichen Gebrauch dieſes Weins geholffen worden / daß ſie hernachmals ihre Monat-Blumen zu rechter gebührender Zeit überkommen / ohne einigen Schmertzen / die auch dieſen Wein vor einen groſſen heimlichen Schatz gehalten / denſelben andern Weibern mitgetheilet / aber die Beſchreibung deſſelbigen hat niemand von ihr bringen können.

Num.

Num. 18.

Noch ein anderer Angelica Wein, ſo abſonderlichen für den Wehethum, Aufblähungen und andere Gebrechen des Miltzes ſehr dienlich iſt.

Nimm klein zerſchnittener Angelica-Wurtz 4. Loth / welſch Venus-Haar / Tamarisken-Holtz-Rinden / jedes 4. Loth / Cappern-Wurtz / klein und groß Neſſel-Saamen / Veyel-Wurtz / jedes 2. Loth / Zimmet Rinden 1. Loth / Negelein ein halb Loth. Alle dieſe Stücke ſolle man klein zerſchneiden und mit Aeſchern-Spänen in einem ſechzehen mäſſigem Fäßlein einmachen / daſſelbige darnach mit guten Moſt zufüllen / und darüber verjohren laſſen. Dieſer Wein dienet auch für die Verſtopffung der Nieren und Blaſen / treibet den Harn / führet aus den Lenden-Stein / und reiniget die Nieren und Blaſen von dem Schleim / davon der Stein zu wachſen pfleget.

Num. 19.

Ackeleyen-Wein.

In dem Herbſt kan man ſehr nutzlichen Ackeleyen-Wein auf folgende Art machen. Man nimbt des Ackeleyen Krauts Wurtzel und Blumen / mit aller ſeiner Subſtantz im Schatten wohl gedörret / das ſchneidet man gar klein und machet es mit Häſelenen Spähnen in ein Fäßlein ein / wie man es gerne groß oder klein haben will / alſo / daß man eine Lage unten her / biß über das dritte Theil des Fäßleins / je eine Lage um die andere leget / darnach ſo füllet

füllet man das vierdte Theil mit den Spähnen biß es voll wird / darnach füllet man es mit gutem Moſt/und ſchläget es zu/ läſſet den darüber verjähren/und wann der Ablaß kommet/ſolle man denſelbigen ablaſſen / und darmit handeln wie mit einem andern Kräuter-Wein / dieſer Wein iſt denen / ſo durch Zauberey und Hexen-Wercke ihre Mannheit verlohren/ und zu den ehelichen Wercken untüchtig worden ſeyn / eine heilſame Artzney / ſtetig darvon getruncken. Sonſten dienet er für die Verſtopffung der Leber und deß Miltzes / ſo man täglichen zum Speiß-Wein und den Durſt zu löſchen gebrauchet.

Num. 20.

Agrimonien oder Oder-Menig-Wein zu machen.

Die alten Medici gedencken deß Agrimonien-Weins in ihren Schrifften gar nicht/deſſen ſich billich zu verwundern / ſintemahln ſie anderer Kräuter Weine beſchreiben / die man beſſer als dieſes edlen Krautes-Wein entbehren könnte. Zu unſerer Zeit aber iſt er bey etlichen in dem Gebrauch kommen / und zweiffelt mir gar nicht / wann man die herrliche Krafft / Tugend und Nutzbarkeit dieſes Weines wüſte / und ſie den gemeinen Practicanten, oder dem gemeinem Mann bekannt würden/es würde kein Haus-Vatter nicht ſeyn / der nicht auch jährlich einen Agrimonien-Wein im Herbſt würde zurichten / daß er denſelben über Jahr gebrauchen möchte den Leib in guter Geſundheit zu erhalten.

Es wird aber dieſer Wein wie der Wermuth-

Wein/ und andere Kräuter-Wein zugerichtet; man nimbt deß Agrimonien-Krauts mit Wurtzeln/ Kraut/ Blumen/ aller ſeiner Subſtantz/ von der Erden wohl gereinigt/ gewaſchen/ und im Schatten und Lufft wohl getrucknet/ ein gut Theil/ das zerſchneidet man/ und machts mit Häſelin oder Hanbuchen-Spähne in ein Fäßlein ein/ füllet daſſelbige hernach mit einem guten Moſt zu/ und läſſet den Moſt darüber verjähren/ wann das geſchehen/ läſſet man den über etliche Monat ab/ und verwahret den/ daß man über Jahr darvon trincken mag/ allerdings wie einen andern Wermuth-Wein.

Dieſer Agrimonien- oder Odermennig-Wein/ iſt ein edel- und heilſamer Wein/ die Leber vor allen andern Kräuter-Weinen zu ſtärcken/ deren Verſtopffungen zu öffnen/ den Magen zu ſtärcken/ die Däuung zu befördern/ die Leber und alle innerliche Glieder in Geſundheit zu erhalten/ den Menſchen vor allen Fiebern/ der Gelbſucht/ den grünen Siechtagen/ Waſſerſucht/ Grieß und Stein zu verhüten/ die böſe bleiche Farbe zu vertreiben/ das Geblüt zu reinigen/ vor aller Fäulnuß zu verhüten/ und den Menſchen in beſtändiger Geſundheit zu erhalten. Und iſt ſolcher Wein ein ſonderlicher guter heilſamer Tranck/ in Heylung der Wunden/ der alten böſen flüſſigen Schäden/ Fiſteln/ Krebs/ und des Scharbocks ſtetigs zu einem Speiß-Wein getruncken.

Num.

Num. 21.

Noch ein anderer guter Agrimonien- oder Odermennig-Wein.

Man nimbt deß aufgetrockneten Agrimonien-Krautes fünff Untzen / Rhebarbara-Wurtz fünff Loth / bittere Mandel-Kern drey Loth / rother Roſinen anderthalb Loth / Aniß-Saamen 1. Loth / Haſel-Wurtzel / Färberröth-Wurtzel / Peterlein-Saamen / jedes ein halb Loth / die Kräuter und Wurtzeln ſolle man klein ſchneiden / und bittere Mandeln klein ſtoſſen / darnach alle Stücke durcheinander vermiſchen / und mit Häſeln-Spähnen / oder Hanbuchen-Spähnen in ein zwölff-mäſſiges Fäßlein einmachen / folgends das Fäßlein mit einem guten Moſt zufüllen / und darüber verjähren laſſen.

Dieſer Wein eröffnet die Verſtopffung der Leber / und vertreibet die Geſchwulſt derſelbigen / er kommet zu Hülffe der Waſſerſucht / bringt wieder zurecht die verlohrne natürliche Farbe / und vertreibet den grünen Siechtagen.

Num. 22.

Noch ein anderer Agrimonien-Wein / für Verſtopffung deß Miltzes / ſteriges Stechen der lincken Seiten / und aufgebleheten und geſchwollenen Miltze.

Man nimbt des aufgetrockneten Agrimonien-

Krau-

Krautes 16. Untz / Spicanarden-Kraut oder groß Nöſſel-fohren / Hirſchzungen-Kraut eines jeden 8. Loth. Dieſe Kräuter zerſchneidet man klein / und machet ſolche mit Eſchenen Spähnen in ein ſechzehen-mäſſiges Fäßlein / ſchüttet guten Moſt darüber / und läſſet ſolchen verjähren / und trincket das Jahr über darvon / für obgemeldte Gebrechen.

Num. 23.

Anis-Wein, Aniſites oder Aniſatum Vinum.

Man nimbt deß beſten gereinigten Aniß-Saamens / geſtoſſen / durch ein Sieb geſchlagen / und in ein leinen Tüchlein oder Säcklein gebunden / 18. Loth / das ſchencket man in 80. Pfund / das iſt 15. Elſaſſer Maas neues Moſtes / und läſſet ſolchen darüber verjähren / aber es iſt beſſer / daß man das Säcklein / (wie bey anderen Kräuter-Weinen gebräuchlich /) mit dem geſtoſſnen Saamen in ein Fäßlein / mit Häſelnen-Hanbüchen-oder Eſchenen-Spähnen einſchlage / darnach mit guten Moſt zufülle / und alſo verjähren laſſe / ſo wird er bald lauter / da kan man über ein Jahr darvon trincken / den ſolle man aber noch zwey oder drey Monat ablaſſen / und wie mit andern Weinen ferner handeln.

Dieſer Aniß-Wein wird ſonderlich gelobt / für die Schmertzen der Gedärme und deß Eingeweyds; auch für die Aufblähung des Miltzes / ſonſten löſet er auf alle innerliche Verſtopffung / zertheilet die Winde / erleget das ſaure Aufrüpffen deß

Ma-

Magens/hülffet der Däuung/er miltert das Krimmen / und iſt ſonderlichen dienſtlich und gut den Säug-Ammen / dann er ihnen viel Milch machet/ ſo ſie ſolchem etliche Tage mit Zucker vermiſchet trincken / er vertreibet den Schmertzen der Nieren und alle Gebrechen/ſo von Blåſten verurſachet werden/und führet aus das Grieß. Es mag auch ferner dieſer Wein zu allen andern innerlichen Kranckheiten heilſamlich/ worfür ſonſten der Eniß gut iſt/ gebrauchet werden.

Num. 24.

Ein anderer guter Aniß-Wein von mehr Stücken.

Man nimbt Aniß-Saamen 6. Loth / Zimmet-Rinden 4. Loth / Fenchel-Saamen / Matt-Kümmel/Poley/Thymien-Kraut/Ammey-Saamen jedes 2. Loth/Cordamömlein/Cubeben/ weiſſen Jngwer/ Jndianiſche Spicanarden/ Galgant / langen Pfeffer/Pfeffer-Körner jedes 1. Loth/Jungfrauen-Hönig 2. Pfund/ guten feinen Zucker 1. Pfund. Alle dieſe Stücke ſolle man klein ſchneiden / und gröblicht zerſtoſſen / darnach mit dem Hönig und Zucker vermiſcht / in ein Fäßlein mit Hanbüchen- oder Eſchern-Spänen einſchlagen / und folgends 26. Maas guten Moſt darüber füllen/und alſo verjähren laſſen.

Dieſer Wein erwärmet und ſtårcket den Magen / und alle innerliche Glieder / er dienet zu der Härtigkeit deß Eingeweydes / zertheilet die Winde / führet ſie aus / und nimbt hinweg die Aufblähung deß gantzen Leibes. So einer kalte Fiſch/ Obſt

oder kalte Frucht/ als Melonen/ Cucumern/ Pferſing und dergleichen geſſen / und Schaden darvon bekommen hätte / der trincke einen Becher voll dieſes Weins/deme wird von Stund an geholffen.

Num. 25.

Geſottener Aniß-Wein.

Dieſer Wein wird wie andere geſottene Weine bereitet/entweder daß man dem Aniß mit dem Moſt oder Wein / (wie oben den Alant-Wein ſieden läſſet /) oder daß man ihn nur darein thut / und eine Zeitlang darüber ſtehen läſſet.

Dieſer Wein hat viel herrliche Tugenden / er iſt gut für alle Verſtopffung und Oppilation, für alle Blähung deß Leibes. Iſt gut den Weibern/denen die Gänge und Adern der Mutter verſtopffet / nehmet die Milch und reiniget ſie/wann ſie vielleicht bös wäre.

Iſt auch gut für Lenden-Weh und Stein/treibet ihn bald fort und ohne Schmertzen / und übertrifft hierinn alle andere Medicamenten.

Num. 26.

Attich-Wein zu machen.

Man nimbt der zeitigen Attich-Beerlein / ſo viel man ſelbſten / oder nachdeme man deß Weins viel machen will / kochet ſie im Moſte ſo lange / biß das dritte Theil deß Weins einſiede / hebt den Schaum fleiſſig ab / ſtellet es hernach an die Lufft die gantze Nacht; deß Morgens frühe ſeyhet man ſolchen durch ein Sey-Tuch / nimbt hernach ein Theil von ſolcher Brühe/ und ſchüttet ſie in weiſſen Moſt/

biß daß es eine ſchöne luſtige Farbe und Geſchmack überkomme / man thut ihn nachmals in ein Wein-Fäßlein / und wann er verjohren hat / läutert man ſolchen mit Eyer-Klar und Saltz. Solcher Wein laxiret den Leib / und treibet das Gewäſſer gewaltiglich von den Waſſerſichtigen / durch den Stuhlgang. Deßgleichen vertreibt ſolcher Wein den kalten Huſten / reiniget die Bruſt / und befördert das Auswerffen / zertheilet auch alle zähe Feuchtigkeiten in dem Leib.

Num. 27.

Augen-Troſt-Wein.

Im Herbſt zur Zeit der Wein-Leſung / ſolle man auch einen Wein aus dieſen Kräutern zurichten. Wie aber derſelbige von dem Moſt könne præpariret werden / darvon mag man bey dem Wermuh / oder einem andern Kräuter-Wein nachſehen / will man ihn aber auſſer der Moſt-Zeit mit Firnen-Wein anſetzen / wird man gleichfalls / wie gemeldet / Nachricht darvon erhalten.

Dieſer Wein iſt zu allen Gebrechen der Augen dienſtlich / und hat weit gröſſere Krafft als die Conſerva, ſo mit Augen-Troſt gemachet wird. Iſt derowegen nutzlich zu gebrauchen / wider deß Geſichtes Abnehmen / iſt kräfftig / daſſelbige zu ſchärffen / klar und lauter zu machen / vertreibet alle Blödigkeit und Dunckelheit deſſelbigen.

Es hat auch dieſer Wein eine Krafft / die verſtopffte Leber und das Miltz zu eröffnen / vertreibt die Gelbſucht / und widerſtrebt allen faulen Magen-Fiebern / und verzehret alles was von böſer Mater

iſt / darvon das Fieber entſtanden. Es ſagen auch etliche / daß dieſer Wein eine Natur habe / den Grieß / Sand und Harn auszutreiben.

Jedoch hat er ſein ſonderliches Lobe / zu den dunckel-blöden abnehmenden Augen / und ſchreiben etliche / daß vielen mit dieſem Wein ſeye geholffen worden / ſo etliche Jahre lang ein böſes Geſicht gehabt / und gar wenig geſehen haben / von wegen der Dunckelheit und Blödigkeit der Augen / aber in hitzigen Flüſſen / mehret er die Dunckele und Schmertzen; Derhalben ſolle man den fürſichtiglich gebrauchen / dann er nur alten kalten Naturen dienlich iſt / dannenhero wer ein gut Gewiſſen behalten will / der ſolle ſich ſolches Weins fleiſſig gebrauchen. Item diejenigen / welchen das Geſicht für Dunckelheit vergehen will / die ſollen auch fleiſſig von dieſem Wein trincken / ſo werden ſie nicht allein verwahret / ſondern überkommen auch ein beſſer und ſchärffer Geſicht.

Num. 28.

Ein köſtlicher Augen-Troſt-Wein / der das Geſicht ſtärcket und gut erhält.

Man nimbt einen guten theil Augen-Troſt / thut denſelbigen in Moſt / läſſet ihn darüber jähren / und darinn liegen / trincket täglich darvon / ſo erhält ſolcher das Geſicht friſch / und ohne einigen Anſtoß / und iſt kein Augen-Breſten ſo groß / es ſeye bey Jungen oder bey Alten / welcher nicht durch Nieſung dieſes Weins geheilet / und vertrieben wird. Man hat derer viel gekennet / die bey nahe

gar

gar nicht mehr haben geſehen / haben aber bey dieſem Wein ihr Geſicht in Jahres-Friſt wieder bekommen. Sollte man auch dieſes Krautes ein wenig eſſen in einem friſchen Ey / oder gepulvert mit gutem Wein eintrincken / ſo hat es auch wohl die Krafft als vorgemeldter Wein / iſt aber gleichwohl ſo kräfftig nicht / doch weiß man deren viel / die nicht einen Buchſtaben ohne Brillen haben können erkennen / und nach langem Gebrauch dieſes Krautes / das Geſicht dermaſſen geſtärcket haben / daß ſie ohne Brillen auch die allerkleineſte Schrifft wieder leſen können. Es kan keine beſſere Artzney zu blöden Augen gefunden werden / als dieſe / und ſo einem der Wein zu ſtarck wäre / der möchte ihn mit etwas Süſſes brechen.

Num. 29.

Noch ein anderer guter Augen-Wein.

℞. Augen-Troſt / Bethonicæ Cariophyllatæ, jedes gleich viel / und daß ſie grün ſeyen mit Kraut und Wurtzeln / Holder-Blüh / Anis / Fenchel / eines jeden auch ſo viel als deß andern.

Dieſe Dinge thut man alle miteinander / in ein Faß voll Moſtes / daß er darüber gehe / läſſet ſie das gantze Jahr durch darinnen / und trincket deß Morgens nüchtern einen Trunck darvon / ſo hat man ſich keines Mangels an den Augen zu befahren / ſondern man wird allezeit ſein Geſicht friſch / ſcharff und klar behalten.

Num. 30.

Bethonien-Wein.

Aus den Braunen Bethonien wird allerdings / wie bey dem Wermuth angezeiget wird / ein guter Wein bereitet / dieſer Wein iſt dann gut dem kalten blöden Magen / ſtärcket und erwärmet denſelbigen / fördert die Däuungen / und verzehret alle böſe Feuchtigkeiten deſſelbigen / darzu iſt er dienſtlich allen erkalten Geburts-Gliedern der Weiber / eröffnet allerley Verſtopffungen / widerſtehet dem Gifft / und iſt gut den Schwindenden / über das ſolle er auch gar nutzlich und gut ſeyn / zu allen kalten Gebrechen deß Hauptes / deß Hirns / der Nieren / der Leber / der Mutter und der Lungen ꝛc.

Num. 31.

Köſtlich-guten und geſunden Bethonien-Wein zu bereiten.

Nehmet Bethonien-Kraut ſamt dem Saamen / ohngefehr eines Pfunds ſchwehr zu 40. Maas Weins / laſſets 8. Tage darinnen beitzen / ziehet dann den Wein 7. mahln ab / dieſer Wein iſt gut für alle innerliche Gebrechen / reiniget die Lungen / und vom Schleim und Eyter / dienet alſo wider den Huſten / ſchwehren kurtzen Athem / Keichen und Schwindſucht. Es iſt dieſer Wein nicht nur eine edle Hertz-Stärckung / ſondern er verbeſſert alle Fäulung / und Magenfieber / er eröffnet die verſtopfte Leber und Miltz / vertreibet die Miß-Farbe / Gelb-

Gelb- und Waſſerſucht. Es dienet auch dieſer Wein wider alle Gebreſten des kalten Hauptes und Hirns / und der Nieren / fallende Sucht / Hüfft-Wehe / Krampff / Podagra / auch andere Wehetagen / und Glieder-Lähmung: Er zerbricht den Lenden-Stein / fördert den Urin / und der Weiber Menses, zertrennet das vom Fallen oder Schlagen zerronnene Geblüt.

Num. 32.

Beyfuß-Wein.

Im Herbſt pflegt man auch einen ſehr nutzlichen Wein aus dem Beyfuß zu machen. Den bereitet man allerdings wie ſonſten den Wermuth-Wein. Dieſer Wein iſt inſonderheit eine fürtreffliche Artzney den Weibs-Perſonen / die nicht gnugſam gereiniget werden / oder denen die Monat-Zeit verſtanden iſt / desgleichen auch den Kindbetterinnen / bey denen ſich die Reinigung verſtopffen will / die auch mit dem ſchmertzlichen Hüfft- und Lenden-Wehe beladen ſeynd / die ſollen ihnen den Beyfuß-Wein laſſen befohlen ſeyn / ſonſten dienet er wider alle Gebräſten / dafür ſonſten der Beyfuß gerühmet wird.

Num. 33.

Sonderbarer Beyfuß-Wein, für das Frauen-Zimmer, abſonderlichen für den Schmertzen der Mutter, von windigen Bläſten und Kälte verurſachet.

Man nimbt der Gipffel und Blätter von

Beyfuß 8. Loth/Anis-Saamen/Camillenblumen/ jedes 4. Loth. Macht ſolche Stuck in ein 6. oder 7. mäſſiges Fäßlein / mit Häſelen / oder Hanbuchen-Spänlein / ſchlägts zu / und füllet es mit gutem Moſt / läſſet es vergieren / und behält es zum täglichen Gebrauch über Jahr davon zu trincken. Den mag man ablaſſen u. verwahren/daß er gut bleibe.

Num. 34.

Ein anderer dergleichen köſtlicher Beyfuß-Wein.

Man nimbt aufgetrockneten Beyfuß 8. Loth / Metter-Kraut / Camillen-Blumen / jedes 3. Loth / Metter-Kraut-Wurtzel dritthalb Loth / Berg-Müntz / eines jeden 2. Loth / Borragen-Blumen / Ochſen-Zungen-Blümlein / Meliſſen-Blümlein / Kümmel / Heu / Indianiſchen Spicanarden / Roßmarin / Salbey / Poley / Stabwurtz eines jeden 1. Loth / Vogel-Neſt-Samen anderthalb Loth / gelben Veyl 1. Loth / Aniß-Saamen 3. Loth / Muſcat-Nüß 3. Quint / Muſcatenblüh / Zimmet-Rinden / Mutter-Zimmet / Galgant jedes ein halb Loth. Alle dieſe Stücke ſolle man zerſchneiden mit Hagenbuchen-oder Häſelen Spänen in ein 10. oder 12. mäſſiges Fäßlein einſchlagen / und folgends mit gutem Moſt zufüllen / und darüber verjähren laſſen.

Num. 35.

Baſilien-Wein.

Man nimbt an der Lufft gedörrter und vor den Staub

Staub verwahrter Baſilien-Blätter/thut ſolche in ein rein leinen Säcklein / belegt es mit Häſelnen Spänen / in einem reinen Faß / gieſſet alsdann guten friſch gekälterten Moſt darüber / verfähret damit/wie mit einem andern guten Kräuter-Wein/ mit Verjähren und Einfüllen ꝛc. So erlanget man ein herrlichen / fürtrefflichen / faſt wie Muſcateller ſchmeckenden Wein/der ſehr geſund iſt/der für alle Gebreſten geſund iſt / worfür ſonſten der Baſilien gerühmet wird.

Wann man aber ſolchen Wein/auſſer der Moſt-Zeit / anſetzen will / kan man allerdings damit / wie mit dem Salbey / oder Roßmarin-Wein verfahren ꝛc.

Num. 36.

Roßmarin-Wein zu machen.

Man nimbt ſo viel Roßmarin / als man ſelber will / legt ſolchen in ein Fäßlein / und füllet Moſt / wie er vom Preſſen kommet / darauf / legt ihn in den Keller / und läſſet ihn wie andere Weine vergieren/ und trincket davon / man mag auch wohl ſtets andern Wein nachfüllen. Will man ſolchen mit guten Beeren und andern Sachen verbeſſern / ſo ſtehet es einem frey. Allein / das iſt ein ſehr edler Wein / damit ein alter Meiſter / Anazar genannt / groſſe Wunder zu Babylonien gethan / wie er ſelber ſchreibet / dann er hat viel groſſe Heimlichkeit hinter ihn / und iſt ſonderlich kräfftig / wann man ſeine Blumen mit darein legt / dann er ſtärcket

alle Sinnen / und ſonderlich das Gedächtnus / vertreibet die ſchwehre Melancholiſche Phantaſey/machet eine ſchöne Farbe deß Angeſichts / nicht allein getruncken / ſondern auch / wann man das Angeſicht darmit gewaſchen / läſſet das Haar nicht ausfallen / macht einen wohl-riechenden Athem / und beſſert und ſtärcket die Zähne / wann der Mund und die Zähne damit gewaſchen werden/ ſtärcket alle Glieder/hilfft der Däuung/und machet Luſt zum Eſſen/iſt gut den verzehrten Schwindſüchtigen Menſchen/bewahret vor Gifft und für ſchwartzen gifftigen Blatern/verzehret die innerliche faule Feuchtigkeit/behält den Menſchen jung-geſchaffen/ ſtärcket das Hertz / Gehirn und Nieren / iſt gut für allerley kalte Geſucht/iſt auch den Lungenſüchtigen geſund/ und denen/ die ein flüſſiges Haupt und Gehirn haben. Wann der Krebs/ die Fiſteln/und friſche Wunden darmit gewaſchen werden/ſo ſäubert und reiniget er ſie.

So iſt er auch gut vor dem Schlag / die Gicht / und den erlahmten Gliedern / er iſt auch den Weibern geſund / die eine kalte Mutter haben/ und von Natur feucht ſind/ dieſelben erwärmet er / und machet ſie geſchickt zur Empfängnus.

NB. Wann man einen ſolchen Wein in der Eile haben will / ſo lege man nur Roßmarin und Hirſchzungen im Wein/ und laſſe es über Nacht ſtehen / und brauche es hernach.

Num. 37.

Ochſen-Zungen-Wein gut zu bereiten.

Man muß Blätter und Wurtzeln der Ochſen-Zungen nehmen / und dieſelbigen fein ſäubern und reinigen/und darnach in Moſt oder Wein thun/der zeucht ihnen die Krafft und Würckung aus / und nimbt ſie an ſich. Dieſer Wein iſt hernach gut für alle Melancholiſche und Choleriſche Feuchtigkeit / die treibt er durch den Urin aus / macht ein gut Gehirn/und bringet die Leute/die von Sinnen kommen ſind / wiederum zu recht.

Num. 38.

Roßmarin-Wein auf eine andere Art.

Es iſt bekandt / daß der Roßmarin ſo viel edle Tugenden an ſich / daß man ſie nicht wohl erzehlen kan/ deßwegen wollen wir noch eine Bereitung des Roßmarin-Weins anzeigen/ und deſſen Tugenden etwas mit beyſetzen.

Es wird aber der Roßmarin-Wein wie ſonſten andere Kräuter-Wein bereitet / doch iſt dieſes dabey zu beobachten / wann man gar einen edlen Roßmarin-Wein bereiten will / daß man auch nebenſt dem Roßmarin auch ein paar Hand voll von deſſen Blühe oder Blumen/desgleichen ſo viel Salbey-Blüh und Borragen-Blumen mit darzu nehmen kan.

Die

Die Tugenden dieſes Weines ſind ungemein und nicht jederman bekandt. Dann es dienet dieſer Wein zu allen Schwachheiten / ſo von Kälte her entſtanden / macht guten Luſt zum Eſſen / heylet alle mangelhaffte Glieder / benimbt den ſtinckenden Athem / wann man den Mund damit wäſchet / erfriſchet das Angeſicht; Wann man das Haupt damit wäſchet / wehret er dem Haar-Außfallen und machet ſie hübſch wachſen. Wer dieſes Weins zeitlich trincket / der bedarff ſich keiner Fiſteln / keines Anthrax oder anderer Peſtilentzialiſchen Gefahr beſürchten.

Der Roßmarin-Wein iſt gut für die Melancholey / erfriſcht das Hertz und wollte ſchier glauben / daß wann einer dieſes Weins ſtetig brauchet / es würde auch ſein Leib / nach ſeinem Tode nicht ſo übel riechen.

Wann man mit dieſem Wein eine Fiſtulam, Anthracem, Krebs / oder etwann andern böſen Schaden wäſchet / ſo frißt er nicht weiter um ſich / ſondern ſchicket ſich zur Heylung / dann er trocknet die böſen Feuchtigkeiten aus / daß er bald heylen muß.

Wann einer durch langwierige Schwachheit an allen Kräfften abgenommen / ſo nehme man nur geröſtes Brod / lege es in dieſen Wein / und laſſe es weichen / und eſſe es alsdann / ſo wird man im Kurtzen ſeine Kräfften und Stärcke wiederumb befinden / als wann man viermalen wäre ſchwach worden. Alſo mag man ihn auch in der Schwindſucht gebrauchen. In viertägigen Fiebern iſt dieſer Wein auch ſehr gut / desgleichen

gleichen auch in alltäglichen Fiebern. Wann einer den Mund ſtets voll Waſſer hätte / daß er ſtetigs müſte auswerffen / ſolle er nur dieſes Weins gebrauchen / er vertrocknet ſolchen Fluß.

Für den fallenden Siechtag iſt er gut. Item / wann einer die Speiſe nicht kan behalten; wann einer einen Bauchfluß hat / auch ſo einen Gifft wäre beygebracht worden / iſt er an ſtatt eines Theriacks. Er iſt gut auch vor das Zittern der Glieder / und für das Podagra / abſonderlich in allen Mutter-Gebreſten. Mit einem Wort / ſeine Tugenden ſind nicht zu beſchreiben.

Num. 39.

Lavendel-Wein.

Zu einem Lavendel-Wein ſolle man nehmen ein kleines Fäßlein / ſolches mit Wein füllen / darnach ſolle man die Lavendel-Blumen in ein Zendel oder ſeiden Tüchlein thun und ein Säcklein daraus machen / wie ein Haupt-Säcklein / ſo geſteppt iſt / und ſolches in das Fäßlein hängen. Dieſer Wein iſt gut den alten und kalten Leuten / dann er verzehret die übrige Feuchtigkeit des Haupts und des Hirns / dienet wider den Schwindel / und alle andere Gebrechen des Hirns und Magens ꝛc. Es ſollen ſich aber dieſes Weins diejenigen fleiſſig gebrauchen / ſo mit dem Schlag gerühret ſeynd / und mit den Bauch-Grimmen geplaget werden / und die / ſo einen kalten Magen haben.

Num. 40.

Köſtlichen Majoran-Wein zu bereiten.

Solcher Wein wird auch auf die Art / wie der

Roßmarin-Wermuth-oder ein anderer Kräuter-Wein zugerichtet. Jſt von groſſen Tugenden/ hat eben die Krafft/ was dieſem edlen Kraut ſonſten zugeeignet wird. Dieſer Wein erwärmet alle innerliche Glieder/ abſonderlichen das Haupt und das Hirn/ die Senn-Adern und die Mutter/ welche er nicht allein erwärmet/ ſondern ſtärcket und kräfftiget dieſelbige auch gar wol/ dienet alſo wider die kalte Wehetage des Hauptes/ wider den Schwindel/wider den Schlag/ und allerley Kranckheiten des Hauptes. Vor allen ſtärcket er die Sinnen/ und bringet das verlohrne Gedächtnus wieder; Er eröffnet die verſtopffte Mutter/ treibet den Harn/ und iſt ſehr kräfftig den anfangenden Waſſerſüchtigen/ bekommt auch abſonderlichen wol denen/ ſo einen kalten Magen haben. Die zitterende Hände darmit gewaſchen/ u. die erlahmten Glieder darmit gerieben/ſtärcket ſolcher Wein über die Maſſen wol.

Num. 41.

Meliſſen-Wein zu machen.

Insgemein pfleget man dieſen Wein wie einen andern Kräuter-Wein zu machen/ etliche aber ſieden ſolche in guten alten weiſſen Wein/andere aber nehmen dieſes Krautes 2. Pfund/ ſieden ſolche in 30. Pfund oder 16. Maaſen guten Moſtes/ ſo lange/ biß er ſchön/ klar und helle wird/ dem eignen ſie ihre groſſe Tugenden zu. Bevoraus ſtärcket ſolcher das Hertz/ iſt gut wider das Hertzpochen und alle Kranckheiten deſſelben: Erfriſchet das krancke und ſchwehrmüthige Geblüt/ widerſtehet der Melancholey und Traurigkeit/ dienet fürtrefflich dem

kalten

kalten und feuchten Magen / und allen andern innerlichen Gliedern bekommt er auch ſehr wol. Auch wird er ſehr gerühmet / für die Engbrüſtigkeit und für das Keichen / dienet auch der verſchleimten Bruſt ſehr wol / dann er lediget allen Schleim von der Bruſt ab / ſtärcket auch das Hirn und Gedächtnus / kräfftiget die Nerven / iſt endlichen auch gut für die fallende Sucht.

Num. 42.

Quendel-Wein.

Dieſer kan allerdings wie der Salbey- oder Roßmarin-Wein bereitet und zugerichtet werden. Er ſtärcket das Haupt und den Magen / bringt Luſt zum Eſſen / vertreibet den Schwindel / eröffnet alle Verſtopffung der Lebern / Miltz / Lenden / Nieren und Blaſen / und treibet den Weibern ihre monatliche Zeit / wird auch ſehr gerühmt für alle faule Magen-Fieber; dienet der erkalteten Bruſt / vertreibet die Huſten / von kalten herabfallenden Fluß / ſonderlichen ſo man ſolchen Abends / wann man ſich ſchlaffen leget / nach Appetit trincket. Hat ſonſten gleiche Tugenden / ſo man dieſem diſtillirten Waſſer zuſchreiben mag.

Num. 43.

Spicanarden-Wein.

Dieſer Wein kan allerdings angeſtellet werden wie der Lavendel-Wein / wird auch von gleichen Tugenden gerühmet. Viel ſtellen ſolchen auch nur in groſſen Gläſern an / und laſſen ſolchen eine Zeitlang an der Sonnen ſtehen / gebrauchen aber ſolchen meiſtentheils nur äuſſerlich. Indem er die Glieder / abſon-

abſonderlichen die Hände / Arme und Beine ſehr ſtärcket / ſolle ſolcher Wein die erlahmten und vom Schlag gerührten Glieder / wol wieder zu Kräfften bringen. So man Tüchlein darinnen netzet und um das Haupt ſchläget / ſolle er das Haupt-Wehe kräfftiglich ſtillen und vertreiben. Im Mund gehalten / iſt er auch gut für das Zahnwehe. Mit einem Wort / ſeine Tugenden und Kräfften können nicht genugſam beſchrieben werden.

Num. 44.

Löffel-Kraut-Wein zu machen.

Dieſer wird auf die Art eines andern köſtlichen Kräuter-Weins bereitet / wiewolen etliche auch Candelzucker und gutes Gewürtze mit darzu nehmen. Dieſer Wein / ſolle den Magen kräfftig ſtärcken / das gantze Geblüt reinigen / guten Appetit zum Eſſen machen / den Stein ausführen / das Ingebäu erfriſchen / abſonderlichen die Galle ausführen / die Gelb- und Waſſerſucht vertreiben / ꝛc.

Num. 45.

Guten Quitten- oder Kütten-Wein zu machen.

Man wiſchet die Quitten ſauber ab / und preſſet ſie aus / läſſet alsdann den Safft zwey Tage in einem irrdenen Geſchirr zugedecket ſtehen / biß er ſich geſetzet hat / gieſſet hernach den Moſt in eine zinnerne Kanne / ſetzet ſie auf einen Dreyfuß oder Roſt / auf ein Kohl-Feuer / läſſet es einen Sud thun / hebt es wieder herab / und nimbt auf zwey Maaß Safft vier Loth geſiebten Zucker / legt es in die Kandel / ſetzet es wieder auf die Kohlen / läſſet es ſo lange als ein

ein paar Eyer ſieden / nimbt es dann herab / und gieſſet den Moſt alſo ſiedend in die vorhin wohlerhitzten Gläſer / läſſet es über Nacht ſtehen und abkühlen / hernach ein paar Meſſer-Rücken hoch / rein friſches Baum- oder Mandel-Oel gegoſſen und wol verbunden / in einem Keller im Sande ſtehen laſſen / ſo kan man es länger dann ein Jahr erhalten.

Num. 46.

Auf andere Art.

Man nimmt zu einem Eymer Wein / einen Hut voll Quitten / ſchälet ſie / und thut die Schelffen auf ein Bret in den Back-Ofen / oder ſonſt in einen warmen Ofen / läſſet ſie wohl ſelchen / aber daß ſie nicht braun werden / oder verbrennen; thut dann die Schelffen gantz warm / wie ſie aus dem Ofen kommen / in das Faß. Die geſchälten Quitten-Aepffel muß man ſpalten / Kern und Butzen davon und das andere auch in das Faß thun / zwey oder drey Tage alles im Faß einmahlen aufgerühret / hernach das Faß wol zugefüllet / zugebailet / und alſo 8. Tage ſtehen laſſen / ſo wird er gut und lieblich.

Num. 47.

Quitten-Wein auf andere Art.

Man ſchneidet die Quitten Spalten-weiß / füllet ein Fäßlein halb voll an / und gieſſet neuen Wein darüber / läſſet ihn 4. Wochen alſo ſtehen / und trincket hernach davon / und füllet eine Zeitlang nach.

Num. 48.

Quitten-Wein auf eine andere Art zu machen.

Von den gereinigten und purgirten Quitten / wird

wird ein Wein gemachet / ſo man Vinum Cydonites nennet / alſo / daß man die Quitten in Stücken ſchneide / in ein Faß werffe / darnach neuen Wein darüber ſchütte / und faſt 4. Wochen lang darinnen macerire. Dieſer Wein iſt dem Magen gar nutzlich und gut / ſtärcket und kräfftiget denſelbigen / zeucht etwas zuſammen / iſt gut wider die rothe Ruhr / Bauchfluß / und Durchbrüche des Magens / hilfft den Leberſüchtigen / dienet / wider die Gebrechen der Nieren / und wider das ſchwehrliche Harnen.

Num. 49.

Moſt von Quitten.

Der Allerköſtlichſte wird aus Quitten gemachet / die man auf den Rieb-Eiſen klein reibet / in einer saubern Preſſe ausgepreſſet / hernach mit etwas Zucker vermiſchet ſieden läſſet / und alſo in die Gläſſer gieſſet die oben eng und unten weit ſind / hernach ein wenig Baum-Oel darauf gieſſet / mit Wachs vermachet / und alſo zum Gebrauch verwahret / damit kan man mit 2. oder 3. Trinck-Gläßlein voll eine zimliche groſſe Flaſchen Wein anmachen / ihme einen trefflichen Geſchmack und Geruch beybringen / und groſſe Ehre darmit einlegen.

Num. 50.

Quitten-Wein auf eine andere Art.

Man nimbt den ausgepreſten Quitten-Safft / läſſet ihn 2. Tage ſtehen / legt dann Baumwollen in ein Tuch / gieſſet den Safft dadurch / und wann er gantz lauter iſt / ſo thut man denſelben in einen Keſſel und Meßinge Pfanne / und nimbt zu 2. Maas

Safft /

Safft/4. Loth Zucker/läſſet denſelben ſieden ſo lange als weiche Eyer/ hernach gieſſet man den Quitten-Wein in einen verglaßten Topff/läſſet ihn ſtehen/biß er wol erkaltet/dann füllet man ſolchen in halbe Seidengläſſer/die enge Hälſe haben/gieſſet oben Baum-Oel darauf/bindet es zu/und ſetzet es in den Keller/ſo man davon trincken will/muß man das Oel mit einer Baumwolle abnehmen.

Num. 51.

Auf eine andere Art/ Quitten-Wein zu bereiten.

Man thut einen Hand-Einer voll Moſt/in einen kupffernen verzinnten Keſſel/und dazu etwann ein halb hundert wolzeitiger Quitten/doch muß man die Körner vorher heraus thun/und ſie Plätzlein weiß/wie Ruben/zerſchneiden/die läſſet man nun bey gelinden Feuer kochen. Wann ſie nun in etwas aufgeſotten/thut man das Feuer hinweg und läſſet ſie erkalten/die Quitten zerſtöſſet man hernacher in einem Mörſner/mit einem höltzernen Stempffel/und preſſet ſie aus/und geuſt den herausgehenden Quitten-Safft unter den Moſt/und ſtellet ihn in ein verglaſurtes irrden Geſchirr hin auf ein gantzes Jahr lang. Wann man nun Mangel an Wein leydet und gerne einen machen wollte/ſo thut man in ein Faß vier Theil Waſſers/zwey Theile Moſt/und ein Viertel von einem Theil des obgemeldten Quitten-Safftes/läſſet es in einem verdeckten Faß mit einander jähren/wann es nun klar worden/ſo ſeicht man es/und gebraucht es.

Oder/man nimmt 1. Pfund Hönig/rothen

Weinſtein / eben ſo viel Roſinen 1. Pf. / Eßig zwey Maas / läſſet es in einem irrdenen Geſchirr ſieden / gieſt hernacher Wein darzu/ſo iſt es gut zu trincken.

Num. 52.

Quitten-Wein von Moſt zu machen.

Man nimbt ſchöne Quitten-Aepffel 12 Pf. ſchälet und ſchneidet ſie in Stücken / thut die Körner heraus / und geuſt darauf einen Eimer Moſt/ läſſet ihn verjähren/und wann er verjohren und 30. Täge gelegen hat / ſo ziehet man den Wein ab von den Quitten/ und hänget ein wenig Gewürtze darein/ſo hat man einen rechten guten Quitten Wein.

Num. 53.

Quitten-Wein vom alten Wein zu machen.

Man nehme Quitten/ſo viel man haben will/und wiſche dieſelbigen fein ſauber mit einem Tuch ab/ und ſchneide ſie in vier Stücken / und nehme die Kerne heraus. Hernach nehme man dem Faß/ worinnen man den Wein haben will/ den einen Boden aus/und lege dann auf den unterſten Boden erſt eine Lage von den zerſchnittenen Quitten / hernach häßlene zubereitete Spähne / hernach aber eine Lage Quitten und Spähne darauf/ und alſo eines um das andere / biß es faſt halb voll iſt / und wann eine Lage geleget/ muß man allezeit ein wenig Brandtwein darauf ſpritzen/hernach zugeſchlagen und das Faß mit alten Wein gefüllet / und 14. Tage dichte zugemachet und wol verſpündet liegen laſſen / ſo iſt er recht gut.

Etliche

Etliche preſſen die Quitten aus / und thun den ausgepreſſten Safft in den Wein / und legen von den Spähnen ein wenig darzu / daß er klar werden ſolle. Ich halte es aber mit dem erſten / welches ich probieret / und recht gut befunden habe.

Num. 54.

Noch ein anderer Quitten-Wein.

Man legt die Quitten in ein gepichtes Faß / gieſſet Regenwaſſer darauf / läſſet es lange ſtehen / ſo wird Quitten-Wein daraus. Den Wein gibet man zu trincken den Krancken / die hitzig ſeynd / und Wein begehren. Dieſen Wein nüchtern getruncken / ſtillet die Ruhr im Leibe / aber es bringet offt die Beer-Mutter.

Num. 55.

Ein guter Kräuter-Wein / ſo zur Zeit der Peſt auch ſehr nutzlich iſt.

℞. Ligni Fraxini auf das kleineſte zerſchnitten 20. Loth.
Wermuth die obern Spitzlein /
Cardobenedicten und tauſendgulden Kraut / jedes 5. Hand voll /
Meliſſen /
Roßmarin /
Hyſſop /
Salbey /
Majoran / jedes eine Hand voll.
Holderblüh anderthalb Hand voll.
Zittwer Wurtz anderthalb Loth.
Alant-Wurtz /
Veilwurtz / jedes 2. Loth.

Süß-Holtz / drey Loth /
Engelſüß-Wurtz / ſechs Loth /
Groß und kleiner Roſinen / jedes ℔. ß.
Ziteronen-Schaalen / 6. Loth /
vermiſche es nach Gebühr untereinander auf drey Eimer Wein / ꝛc.

Num. 56.

Ein anderer guter Kräuter-Wein zu Peſt-Zeiten.

Nimm getruckneter Alant-Wurtz 2. Loth /
Angelica /
Diptam /
Radic Oſtretii,
gedörrter Citronen- und Pommerantzen-Schaalen jedes 1. Loth.
Entzian 1. Quint /
Cordobenedicten-Kraut / 1. Loth /
Tauſendgulden-Kraut /
Wermuth / jedes 2. Quint.
Alles klein zerſchnitten und zerſtoſſen / unter einander vermiſchet / in ein härines Säcklein gefüllet / und in ein Fäßlein Wein von 10. Maaſen gehängt / ꝛc.

Num. 57.

Noch ein anderer.

Nimm Wermuth anderthalb Hand voll /
Scordii,
Cordobenedicten / jedes ein Hand voll.
Weiſſen Diptam eine halbe Hand voll.
Citeronen-Schelffen 1. Loth /
Bibinellen-Wurtz 3. Loth.

Zer-

Zerſchneide alles gröblicht / fülle es in ein Säcklein von Zendel / hänge ſolches in ein Fäßlein Wein / davon thue alle Tage zur Peſt / früh Morgens nach dem Früheſtück / einen guten Trunck.

Num. 58.

Noch ein anderer ſehr guter Käuter-Wein zur Peſt-Zeit.

℞. Cordobenedicten /
Rauten /
Salbey /
Roßmarin /
Wermuth / jedes 4. Hand voll.
Scabioſen und Joanniskraut-Blumen /
Angelica /
Scorzonera /
Alant- und
Bibinellen-Wurtz / jedes 3. Untz /
Wacholder-Beer / 4. Händ voll /
Citeronen und Pommerantzen-Schaalen jedes ein halb ℔.

Vermiſche es zerſchnitten und zerſtoſſen untereinander / thue es zuſammen in ein Säcklein / und hänge es in ein Fäßlein Wein / von einem halben Eymer.

Num. 59.

Ein guter Kräuter-Wein, oder Wund-Tranck, zu Schüſſen.

℞. Heydniſch Wund-Kraut /

Wintergrün/
Sanickel/
Haſel-Wurtzel/
Ehrenpreiß/
Waldmeiſter jedes ein Hand voll/
Zittwer vor einen Groſchen/
Calmus vor 3. Pfennig/
Muſcaten-Blumen/
Zimmet-Rinden jedes vor 6. Pfennig/
Ingwer auch vor 6. Pfennig/
Weyrauch eine halbe Untz/
Krebs-Augen 2. Untz.

Dieſe Stücke alle klein/ in einen Topff gethan/und mit zwey Kannen neuen Wein gekochet/ Morgens und Abends 6. Löffel voll getruncken.

Num. 60.

Ein anderer Wund-Tranck.

℞. Heydniſch Wund-Kraut/
Sanickel/
Bethonien/
Sinau/
Mäuß-Oehrlein/
Wintergrün/
Schwalben-Wurtz/ jedes ein Hand voll.

Koche es mit Wein/ und gibe dem Patienten des Tages zweymalen davon zu trincken.

Du kanſt auch gröblicht zerſtoſſene Negelein/ ſo viel man mit drey Fingern faſſen kan/ in ein weiß Tüchlein binden/ und in den Tranck hencken/ darmit es einen annehmlichen Geſchmack bekommet.

Num. 61.

Ein anderer köſtlicher Wund-Tranck oder Kräuter-Wein.

℞. Heydniſch Wund-Kraut
Sinau/
Sanickel/
Wintergrün/
Eber-Kraut
Bethonien
Spitzigen Wegerich
Edel Leber-Kraut jedes eine Hand voll.
Regen-Würmer 2. Untz/
Pulverſirter Mumiæ anderthalb Untz/
Geſchaumten Hönig 2. Löffel voll
Weiſſen Wein 2. Maas/

Zerhacke die Kräuter alle klein/ thue ſie in einen Hafen/ und kleibe ihn wol zu/ mache aber ein klein Löchlein darein/ daß es ein wenig Lufft hat; ſiede den dritten Theil ein/ gib den Patienten Morgens und Abends davon zu trincken.

Num. 62.

Noch ein anderer.

℞. Odermennig/ Bibernell/ Ochſenkraut/ Salbey/ Großbeck-Kraut/ Arabiſchen Stöchas/ Eber-Kraut/ Maus-Oehrlein/ Wegrich/ Kohl/ Tauben-Fuß/ Scherligt/ Wermuth/ Rheinfarn/ Gundel-Reben/ Ochſen-Zungen/ Entzian/ jedes eine halbe Handvoll ſiede es in weiſſen Wein/ thue ein wenig Hönig darein/ und trincke alle Tage davon.

Num. 63.

Einen guten Kirſchen- oder Weichſel-Wein zu machen.

Man nimbt der beſten Weichſeln / die wol zeitig ſind / preſſet den Safft darvon / wann man nun 6. Maas des Safftes hat / ſo nimbt man dreyſſig Maas lautern Weins darzu / hat man 10. Maas Weichſel Safft / ſo nimbt man ein Maas Hönig oder 2. ℔. Zucker / will man nun viel des Weins haben / ſo muß man ſehen / daß allewegen der ſechſte Theil lauter Wein / das zwölffte Theil aber lauter Hönig oder Zucker ſeye / machet dann in das Fäßlein einen groſſen Spund / nimbt dann einen gelöcherten Rühr-Stecken / rühret den Wein 4. Wochen alle Tage um / hänget ein Säcklein von Gewürtze darein / in einem Tüchlein / ſo wird ein geſunder Tranck daraus.

Num. 64.

Auf eine andere Art Weichſel-Wein zu machen, wann man will.

Man nimbt wolzeitiger Weichſel / ſo viel man will / und ohngefehr den 6ten Theil ſo viel ſchwartzer Kirſchen darunter / läſſet ſie in einem Backofen überſelchen / daß ſie nicht gar dürre werden / ſtöſſet ſie hernach in einem Mörſel gar wohl / und nachdeme der Weichſel viel ſeynd / vermiſchet man darunter Negelein / Zimmet / Muſcaten-Blüh / Cordamömlein / Coriander / gröblicht / zerſtoſſen. Von dieſer Mixtur nun machet man mit reinen Händen Kugeln / eines Eyers groß / legt ſolche nebeneinander

auf

auf ein ſauberes Bret / und läſſet es in einem abgekühlten Ofen gar trocknen / aber nicht verbrennen / darnach kan man ſie in einer Schachtel an einem trocknen Ort behalten; will man nun einen guten Weichſel-Wein machen / es ſeye zu welcher Zeit als es wolle / abſonderlich zur Leeſe-Zeit / thut man ſolche Kugeln / zerbrochen / in ein rein zubereitetes Fäßlein / und gieſſet friſchen und ſtarcken Moſt darauf / und läſſet es alſo miteinander verjähren / ſo bekommt man einen guten Weichſel-Wein / will man aber ſolchen auſſer der Zeit machen / ſo nimmt man an ſtatt des Moſtes / ſonſten einen guten vierdigen Wein.

Num. 65.

Auf eine andere Art, guten Kirſchen-Weichſel- oder Schlehen-Wein zu machen.

Man nimmt 4. Maas zeitiger abgeröthelter Weichſel / ſtöſſet ſolche in einem ſteinernen oder andern Mörſel / thut darunter feiner Zimet ein achtel ℔ / Negelein ein halb Loth / Muſcaten 1. Quintlein / Cordamomien 1. Quintl. alles fein gröblicht zerſtoſſen darunter vermiſchet / und 2. Stunde lang wohl verdeckt ſtehen laſſen / dann läſſet man es in einem reinen irrdenen wol-verdeckten Geſchirr einen Sud aufthun / und läſſet es aber wolverdecket 2. Stunden lang ſtehen / darauf drucket man es durch ein reines Tuch gar wol aus / und thut zwey Pfund geſtoßnen reinen Kanden-Zucker darein / läſſet es noch

noch drey ſtarcke Sude thun / und in einem irdenen reinen Geſchirr abkühlen / hernach verwahret man ſolchen Safft in reinen Gläſern / ſo kan man / wenn man will / und zu welcher Zeit des Jahrs man will / guten Weichſel-Wein darmit machen.

Num. 66.

Auf eine andere Art guten Weichſel- oder Kirſchen-Wein zu machen.

Zu einen Eymer Wein gehören zwey Verſaß / oder 3. Spind recht gute reiffe ſchwartze Kirſchen / daran nichts faules iſt / 5. Loth Zimmet / 4. Loth Negelein / 2. Loth Muſcaten-Blüh oder Nüſſe / die Kirſchen müſſen von denen Stielen gepflücket / wohl geſäubert / aber nicht gewachſen werden; Hernach ſtöſſet man ſie im Mörſner / mit ſamt den Körnen gar klein / folgends wird das Gewürtze auch zerſtoſſen / und zu den Kirſchen gethan / das Fäßlein aber wird zuvor wol gereiniget / der Boden ausgenommen / und für das Zapffen-Loch ein klein Stroh-Hütigen / oder für den Boden ein Stuck / ſo groß der Boden ſeyn ſolle / ein Haar-Sieb-Boden genagelt / doch fein feſt / daß nichts darbey durchlauffen kan / alsdann ſchlägt man den Faß-Boden wieder zu / ſchüttet die Kirſchen und Gewürtze darein / und füllet es darauf mit gutem Wein voll / je ſchöner nun der Wein iſt / je beſſer es iſt / diejenigen aber / die ſolchen zu verkauffen pflegen / nehmen gemeiniglich nur den geringeſten und ſchlimmeſten Wein darzu / den ſie ſonſten nicht auszuſchencken wiſſen / welcher nun ſolchergeſtalten wohl fortgebracht wird / zumahlen / wann man ein Pfund oder

2. rothen Kanden Zucker darzu nehmen thut / dann wird das Faß verſpundet / und etliche Tage hingeleget / daß es mit einander durchgieret / ſich ſelbſten wider ſetzet und ſchön klar wird / dann wird er angezapffet / ſo hat man einen delicaten friſchen Wein.

Num. 67.

Auf eine andere Art guten Kirſchen-Wein zu machen.

Man machet es / wie mit den vorigen nur / wann man die Kirſchen geſtoſſet / und ſie ſich geſetzet / ſo gibt man den kläreſten Safft darvon / oder will man viel Safft haben / ſo preſſet man die Kirſchen ein wenig / doch nicht viel / das Dicke aber thut man in ein Faß / wie erſt vor angezeiget / mit Gewürtze / den Safft aber läſſet man über Nacht ſtehen / alsdann gieſſet man das Klare ab in einen Keſſel / das Dicke aber / ſo ſich geſetzet / in das Faß / zu dem andern / ſo viel Quartir klaren Safft man nun hat / ſo viel Pf. Zucker thut man mit etwas Zimmet und Negelein darzu / läſſet es kochen / doch daß es ein klarer Safft bleibet / ſo balden es zu dücke / wird es ſchwehr / und wann es zu dünne / will es nicht dauren / mit dieſem Safft nun / kan man den Wein anmachen nach Belieben.

Num. 68.

Schwartz-Kirſchen oder Weichſel-Wein zu machen.

Man nimmt der ſüſſen ſchwartzen Kirſchen / und den 6ten Theil wohlzeitiger Weichſel / pflü-

cket

cket ſie von den Stiehlen und läſſet ſie in einem Ofen übertwelcken / und ſtöſſet ſie erſt in einem Mörſel recht klein/ thut nach Belieben Gewürtze / als Negelein/ Zimmet oder was man will/ darunter/ doch gröblicht zerſtoſſen/ kautet es untereinander / und macht runde Ballen daraus/ eines Eyes groß/ legt ſolche auf ein Bret/ und ſetzet ſie in einem abgekühlten Backofen/ damit ſie dürre werden / aber nicht verbrennen / dann kan man ſie an einen trocknen Ort verwahren. Mit dieſen Kugeln nun/ kan man das gantze Jahr durch Kirſchen- oder Weichſel-Wein machen / wann man ſie zerreibet / und in den Wein wirfft.

NB. Noch weit anmutiger und delicater kan man ſolchen Weichſel-Wein machen / ſo man mit dem vermengten Gewürtze / von etlichen Citeronen die gelbe/ auf das reineſte aus/ und klein zerſchnittene Schaalen mit darunter vermenget.

Num. 69.

Kirſchen-Wein auf andere Art.

Aus den ſauren Kirſchen wird auf zweyerley Weiß ein Wein bereitet / ſo zu vielen Sachen dienſtlich. Etliche nehmen die Kirſchen ohne Stiel/ zerſtoſſen dieſelbigen in einem ſteinern Mörſel/ thun ſie hernach in ein Faß/ und ſchütten Wein darüber. Andere bereiten ihn alſo : Man nimmt eine Zeil Spähne/ welcher man will / thut darauf ein Theil Weichſeln/ und alſo fort biß das Faß voll wird/ darüber füllet man nun den Wein/ läſſet ihn biß auf den 4ten Tag liegen/ ſo iſt er auch ſchon genugſamen

gefär-

gefärbet/ dieſer Wein überkommet nun eine rechte temperirte Natur/ iſt tauglich/ in groſſer Sommer-Hitze den Durſt zu löſchen/ und die innerlichen erhitzten Glieder zu erfriſchen. Er öffnet auch die Leber/ treibet den Harn/ und bricht den Stein/ fürnemlichen wann die Kerne darinnen zerſtoſſen ſind/ derſelbige fördert auch den Grieß und Stein zum Ausgang. Etliche hängen auch Gewürtze darein/ aber wider die Natur des Kirſchen-Weines.

Num. 70.

Guter Amarellen- oder Kirſchen-Wein.

Man nimmt der Amarellen-Kirſchen 12. Pf. die zerquetſchet man/ ſondert die Steine darvon/ nachdeme man die Stiele vorhero darvon geſchieden/ zu den zerquetſchten Kirſchen/ davon die Steine abgeſondert/ thut man 30. Pfund ſauber Waſſer/ und kochet es bey zwey Stunden beyeinander/ alsdann coliret man es/ und thut darzu 12. Pf. Zuckers/ und kocht es dann wieder miteinander/ biß ein Ey darinnen nicht mehr zu Boden ſincket/ dann nimmt man wieder ſo viel Zucker wie zuvor/ und ſolviret ihn genugſam in Waſſer/ und kochet ihn auch ſo lange/ biß er ein Ey träget/ dann thut man dieſes Zucker-Waſſer zu dem vorigen/ und läſſet es ſtille ſtehen/ biß die Feces ſich zu Boden geſetzet haben/ dann ſchüttet man den Liquorem fein ſanfft ab/ und thut darzu der Kerne/ welche man Anfangs von den Kirſchen geſondert/ und zu einem Brey zerſtoſſen hat/ 4. Untze/ und läſſet es 4. Wochen lang miteinander jähren/ und legt es dann

dann in einem Keller / ſo hat man einen delicaten kühlenden und geſunden Tranck.

Num. 71.

Wie per Compendium, ein guter Kirſchen- oder Weichſel-Wein zu machen.

Man kan per Compendium einen guten Kirſchen-Wein machen / ſo man die ſauren zeitigen Kirſchen zerſtöſſet / den Safft auspreſſet / denſelben alsdann mit ſo viel Zucker / als man vonnöthen / abſüſſet und verwahret / will man dann einen Kirſchen-Wein haben / ſo ſchüttet man zu einer Maas guten alten Wein / ein oder das andere Gläslein voll von dem Safft / ſo hat man alſobalden einen ſolchen Wein.

Num. 72.

Noch eine andere Art guten Kirſchen-Wein zu machen.

Man nehme Kirſchen / die wol zeitig und reiffe ſind / pflocke dieſelbe in eine Thiene / worinnen friſch Brunnen-Waſſer iſt / hernach ſeyhet man das Waſſer gantz rein von den Kirſchen ab / thut ſie nach und nach in einen höltzernen darzu gemachten Mörſel / und läſſet ſie gantz in demſelben zerquetſchen / daß der Kern mit entzwey gehet / dann der Kern gibt dem Wein die beſte Krafft / hernach nimmt man einen Sack von einer Leinwand / oder Zwillich / und thut den in das Faß / worein der Wein kommen ſolle / hernach thut man die zerſtoſſene Kirſchen mit einer Kellen / und ja nicht mit der Hand in den Sack / bindet ihn feſt zu / und füllet

guten

guten Wein darauf/ läſſet ihn liegen/ biß er verjohren/ dann der Wein ordentlich mit den Kirſchen auf das neu gieret/ wann er verjohren hat/ ſo nimt man zwey Loth Negelein/ zwey Loth Zimmet/ 1. Loth Galgant/ Muſcaten-Blumen und Cordamömlein jedes ein Loth/ alles klein zerſtoſſen in ein Säcklein gethan/ und an einen Faden in den Wein gehangen/ etliche Tage dicht zugemachet liegen laſſen/ alsdann hat man einen köſtlichen Kirſchen-Wein/ will man aber den Wein bald fertig haben/ ſo kan man das Gewürtze jedes allein in Säcklein/ und auch ein jedes allein in einen neuen Topffe thun/ ohngefehr ein Quart Wein auf jedes gieſſen/ und wolverdeckt kochen laſſen/ hernach wann der Wein mit dem Gewürtze erkaltet/ denſelben in den Kirſch-Wein gieſſen/ und das Gewürtze darzu hinein hänget/ ſo kan man ſelben bald anſtechen/ und wird auch viel kräfftiger nach dem Gewürtze ſchmecken.

Num. 73.

Noch auf eine andere Art/ guten Kirſchen-Wein zu machen.

Man nehme Kirſchen/ die recht reiffe ſind/ wie viel man will/ und ſiede ſie in einem Keſſel/ daß ſich die Kerne alle darvon abſondern/ darnach thut man die Kirſchen in einen dicken zwilchenen Sack/ und preſſet ſie aus/ hernach gieſſet man den Safft in ein Faß/ und füllet guten Wein darauf/ und ſpündet das Faß zu/ daß es zuſammen verjöhre/ man muß aber in den Spund ein Zwickloch machen/ und von Wacholder-Holtz/ im Fall man es haben kan/

ein gedrehetes Röhrlein in das Loch ſtecken / daß der Wein dadurch verjähre / ohngefehr 8. Tage lang / hernach thut man das vorgeſchriebene Gewürtz daran / ſo hat man alsdann einen guten Kirſchen-Wein / will man aber ſo viel nicht darauf ſpendiren / abſonderlichen würde es demjenigen / ſo ihn würde ausſchencken / zu hoch kommen / iſt es genug / wann man 1. Loth Zimmet / 1. Loth Negelein / und etwas Cordamomen hinein hänget. Die Schencken müſſen auch dieſes darbey in acht nehmen / daß ſie in einem neuen Topfe abgekochten Zucker ſtehen haben / und ſo jemand Kirſchen-Wein holet / etwas von dem gekochten Zucker mit in das Faß thun / ſonſten würde der Wein zu ſauer ſeyn: Will man aber Zucker zugleich mit in dem Wein thun / muß man von dem feinſten Zucker nehmen / ſelbigen in Stucken zerſchlagen / und in ein rein Tüchlein thun / und mit demſelben in den Wein hängen / ſo bleibet das Unreine von dem Zucker in dem Tuch / oder Säcklein: Ich halte aber / daß es weit beſſer ſeye / daß man den Wein ſüſſe macht / wann er getruncken werden ſolle / dann der Zucker insgemein ſchleimet / und in das Faß ſelbigen zu thun / leicht ſchädlich ſeyn möchte / jedoch ſtehet es einem jeden frey / nach deſſen Gutduncken zu machen. Ich habe allezeit den gekochten Zucker gebrauchet / es ſeye dann / daß man vor das Haus ein klein Fäßlein Kirſch-Wein zurichtete / ſo gehet es mit dem Zucker / in ein Säcklein gethan / gar wohl an.

Num. 74.

Kirſchen-Wein von Moſten zu machen.

Man nehme gute gedörrte oder gebackene Kirſchen / zerſtoſſe ſie in einem höltzernen oder andern Mörſner/ mit ein wenig Moſt / thue ſie hernach in einen leinen Sack/und denſelbigen in ein Faß/gieſſe guten Moſt darauf / und laſſe ihn mit den Kirſchen vergohren / und wann er vergohren / ſo hange man zwey Loth Zimmet/ zwey Loth Negelein / zwey Loth Muſcaten-Blumen/ und nach Belieben/ guten rothen Kanden-Zucker / in ein leinen Säcklein darein / diß iſt nun der geſundeſte Kirſchen-Wein / ſo man finden mag / man kan auch das Gewürtz zugleich mit den Kirſchen in das Faß thun / und mit vergohren laſſen.

Num. 75.

Iſopen-Wein zu machen.

Die Iſopen-Blätter müſſen zerſtoſſen in ein rein Tüchlein gebunden / und in Wein geleget werden/ der Wein hat einen ſonderlichen Magneten bey ſich / zeucht aller Kräuter/ Würtze- und Wurtzeln Krafft / Tugend und Würckung an ſich/und weilen dieſes Kraut heiß und trocken iſt im andern Grad/ ſo iſt dieſer Wein ſonderlich gut den alten kalten Leuten die nicht viel Wärme haben / dann er erwärmet alle innerliche Glieder / ſtillet den kalten feuchten Huſten/ vertreibet das Keichen / und den ſchwehren Athem / erwärmet die Bruſt und

Lunge/ verzehret alle Phlegmatiſche Schleim/ und die Febres die darvon kommen.

Wann ihn junge Leute/ die den ſchwehren Gebrechen haben/ ſtettigs brauchen/ ſo können ſie dardurch von ihrer Kranckheit erlediget werden. Er macht eine helle Stimme/ eröffnet der Lungen und Leber Lufft-Löchlein/ reiniget die Bruſt/ und heilet alle innerliche Verzehrung und Apoſtemen/ ſtärcket das Hertz/ den Magen und das Miltz.

Etliche machen ihn alſo: Sie nehmen Iſopp und laſſen ihn dörren/ und behalten ihn in einem Sack/ in der Wein-Leeſe laſſen ſie ihnen ein Faß aufſchlagen/und laſſen ſchöne Beeren abſchneiden/ darnach ſie des Weins viel haben wollen/ und legen in das Faß eine Schicht Beeren/ und eine Schicht Iſopen/ eines um das andere/ biß es voll wird/ darnach ſchlagen ſie das Faß zu/ füllen guten Moſt darauf biß es voll wird/ darnach ſpünden ſie es zu mit einem Rohr/ darinnen ein Loch iſt/ und machen es oben zu/ daß nichts hinein falle.

Num. 76.

Borragen-Wein zu machen.

Es wird auch ein künſtlicher Wein aus den Borragen-Blumen bereitet/ nehmlichen alſo: Nimm friſcher Borretſch-Blumen ein Pfund/ geuß darüber ſieben Pfund guten ſüſſen Moſt/ der alſo geſotten ſeye/ daß er ſüß bleibe/ oder darmit er kräfftiger werde/ ſo nimm im Sieden

je zu ſieben Pfunden des ausgepreſten Saffts von Borretſch/ und laſſe es alſo lang ſieden/ biß ſichs anfähet zu läutern. Oder/ mit dem ausgepreßten und geläuterten Safft vermiſche den Wein/ ſo kan man den gantzen Sommer ſolchen Wein haben. Etliche hencken die geſäuberten Würtzelein des Boretſch in Wein/ hat gleiche Krafft/ entweder daß man die Blumen brauche/ wie bey dem Wermuth-Wein/ oder daß man den ausgepreſten Safft darein ſchütte.

Dieſer Wein treibet alles Gifft vom Hertzen/ reiniget das Geblüt/ vertreibt die ſchwermüthigen/ traurigen Gedancken/ erfreuet die lebendigen Geiſter/ benimbt die ſchwehren Träume/Unmuth/ Zittern/ Ohnmacht/ erweicht den Bauch ſänfftiglich/ und hat in allen gleiche Krafft mit der Borragen Conſerva.

Num. 77.

Juden Kirſchen-Wein zu machen.

Wann der Moſt im Jähren iſt/ ſo henget man in einem Säcklein die Juden-Kirſchen hinein/ und läſſet ſie mit jähren. Wann er nun abgejohren iſt/ ſo nimbt man das Säcklein wieder heraus/ will man aber ſolchen Wein ſtärcker haben/ ſo hänget man darnach gedörrte Juden-Kirſchen wieder darein/ wie man ſie aufgehänget hat; der dienet gewaltig wider allen Stein der Blaſen und Nieren/ dann es bricht ihn/ und erwärmet die kalte Mutter der Weiber/ iſt auch geſund allen Aſthmaticis, Podagricis, und Waſſerſüchtigen/ dann er curiret und heilet ſie/ durch des Harns Ausgang.

Num. 78.

Thymians- oder Römiſchen Quendel-Wein.

Nachdeme man des Thymians viel haben kan / ſolle man einen köſtlichen Wein daraus machen / gleich einem anderen Kräuter- oder Wermuth-Wein. Dieſer Wein hat eine treffliche Art alle innerliche Glieder zu erwärmen und zu ſtärcken / die Verſtopffung zu eröffnen und auch die Lebens-Geiſter zu erquicken. Iſt gut den ohnmächtigen ſchwachen / traurigen und bekümmerten Perſonen / hilfft denen gar wol / ſo mit dem Schwindel des Haupts beladen ſeynd / welche ein ſtetiges Hauptwehe haben / ſo mit dem Schlag berühret ſeynd / und ſehr zittern. Zertheilet den groben Schleim in der Bruſt / und machet denſelben auswerffen / vertreibt das Magenwehe / das Darm-Gicht / und treibet den Schleim aus / iſt gar nutzlich denjenigen / ſo einen kalten Magen haben / und die Speiſe nicht verdauen können. In Summa / er iſt gut zu allen Gepreſten der Mutter / und der Blaſen gantz nutzlich und dienſtlich.

Num. 79.

Gamanderlein-Wein zu machen.

Aus den lieblichen Gamanderlen / kan man einen guten Wein zurichten / gleich einem andern Kräuter- oder Wermuth-Wein. Dieſer Wein wird dann gelobet wider alle Mängel und Gebrechen der Bruſt / als da ſeynd Huſten / Keichen / ſchwehrlichen Athem / Verſtopffung derſelbigen / und

und was dergleichen mehr ſeyn. Er iſt auch ſonderlichen denen Waſſerſüchtigen gut/ dann er treibet das böſe Gewäſſer gewaltig ſehr durch die Harn-Gänge hinweg. Er eröffnet die Verſtopffung der Leber/ des Miltzes/ der Nieren und der Mutter/ zu welchem Gepreſten er nutzlich und wohl kan gebrauchet werden/ und iſt gut denjenigen/ ſo ein blöd Geſicht haben.

Num. 80.

Guten Roſen-Wein zu machen.

Man nimmt im Junio/ wann die Roſen recht in der Blühe ſeyn/ was man für Art Weins will haben/ rother oder weiſer Roſen/ pflückt die Blätter von den Knoſpen ab/ und trocknet ſie wol ab an der Sonnen auf einem Tüchlein; hernach verwahret man ſie wol/ daß ſelbige nicht anlauffen/ in groſſen Gläſern kan man ſie am beſten halten. In Herbſt Zeit auf der Wein Leeſe/ thut man ſolche in ein dünn leinenes Tüchlein/ und hänget ſie in den Moſt biß derſelbe verjohren hat. Man muß aber das Faß nicht voll füllen/ damit es nicht überjähre/ auch feſte zuhalten/ und nur ein einiges Lufft-Löchlein laſſen. Wann er nun verjohren hat/ ſo füllet man ihn voll mit Wein/ und läſſet ihn liegen/ ſo wird er ſehr gut. Will man/ ſo kan man auch ein baar Loth guter Zimmet/ etwas zerquetſchet/ in ein Säcklein thun/ und mit darein hängen/ dieſes muß aber erſt/ wann er nach der Jöhre vollgemachet wird/ gethan werden/ ſo wird er deſto angenehmer. Zum blancken Moſt nimmt man weiſſe

Roſen und zum rothen Moſt / rothe Roſen; den Wein von den rothen Roſen / hält man für den beſten / allein wann man die Blätter trocknet / müſſen die Spitzen ein wenig abgeſchnitten werden. Dieſer Wein ſolle ſehr geſund ſeyn / abſonderlich im Sommer / dann er die innwendige Hitze kühlen / und das Hertz ſtärcken ſolle.

Num. 81.

Rothen Roſen-Wein zu machen.

Man thut rothe oder Ulmerröslein in ein Säcklein / hänget ſolche in rothen Wein / ſo wird er noch röther / und über alle maſſen wohlgeſchmack.

Num. 82.

Roſen-Wein vom alten Wein zu machen.

1. Man nimbt Roſen von den guten Centifol, das iſt / hundertblätterichten Roſen im Brach Monat / und hacket ſie ein wenig klein / thut ſolche in ein leinen Säcklein / und hänget ſie in den Wein vierzehen Tage lang / man muß aber den Wein feſt zuſpünden / daß keine Krafft heraus kan / ſo wird er gut.

Oder:

2. Man nimmt Feld-Roſen / dörret ſie an der Lufft / und wann man will Wein machen / thut man ſelbige auch in ein Säcklein / und hänget ſie 14 Tage auch wol vermacht in blancken Wein / er wird auch gut.

3. Will man rothen Roſen-Wein machen / muß man auch rothe Roſen und rothen Wein neh-

nehmen / zu blanckten Wein aber / muß man weiſſe Roſen nehmen.

Num. 83.

Auf andere Art, Roſen- und Hollunder-Wein zu bereiten.

Man nimbt gute zeitige wohlriechende Feld-Roſen / etwann zwey oder drey Tücher voll / bricht die Blätter ab / und dörret ſie nicht an der Sonnen ſondern in der Lufft / oder in einer Kammer / und behält ſie alſo fein ſauber und rein / biß in den Herbſt hinein. Wann der Wein anhebt zu jähren / ſo muß man ein wenig Moſt aus dem Faß laſſen / daß er nicht überjähre / dann thut man die Roſen-Blätter in das Faß / und läſſet den Wein damit jähren / und füllet ihn dann wieder mit verjährtem Moſt zu / ſo bekommet man einen herrlichen / köſtlichen / wohlſchmeckenden Roſen-Wein. Der Roſen-Wein kühlet und ſtärcket alle innerliche Glieder / und benimbt ihnen ihre Hitze / und treibet alle hitzige Kranckheiten hinweg.

NB. Man kan ſolchen Wein auch alſo machen: Man nimbt im Brach-Monat die Blätter von den Roſen / thut ſie in ein Faß / und ſpündet daſſelbige zu / läſſet es alſo ſtille ligen / biß zur Wein-Leeſe / da füllet man den Moſt darauf / und läſſet es wohl jähren / ſo wird er edel und gut.

Eben alſo kan auch der Hollunder-Wein gemachet werden.

Num. 84.

Negelein-Blumen-Wein.

Es wird auch ein guter Negelein-Blumen-Wein im Herbſt bereitet. Im Sommer / wann die Graß-Blumen oder Negelein floriren / ſolle man der rothen wohlriechenden Blumen ſammlen und austrocknen / ſo viel man derſelbigen zu einem Wein haben will / alsdann ſolle man im Herbſt ein kleines bereitetes Fäßlein nehmen / in daſſelbige Aeſcherne Spähne und die Blumen nacheinander legen / guten Moſt darüber ſchütten / und alsdann wie einen andern Wein verjähren laſſen / und hernach zum Gebrauch aufbehalten. Dieſer Wein iſt dann ſeiner Güte halber nicht genugſam zu rühmen: Er ſtärcket das Hirn und das Haupt / und iſt gut wider alle kalte Gepreſten derſelbigen. Iſt gut den ohnmächtigen Menſchen / ſo durch langwierige Schwachheiten krafft- und mattloß worden. Er bekommet auch wol dem kalten Magen und der blöden Mutter / ſo man zu Zeiten einen guten Trunck davon thut.

Num. 85.

Guten Doſten-Wein zu machen.

Von den Doſten kan man auch einen guten Wein machen / wie von den Wermuth; Solcher Wein iſt gut den alten Leuten / welche mit Haupt-Flüſſen geplaget werden / ſo ihnen auf die Bruſt und Lungen fallen / davon ſie ſtetigs huſten und gar voll um die Bruſt werden / hilfft ihnen wohl

wohl zum Ausräuſpern / desgleichen iſt gut den Gelbſüchtigen und Miltzſüchtigen / auch den Weibern / welchen ihre Zeiten pflegen auszubleiben.

Num. 86.

Salbey-Wein zu machen.

Man nimbt eine halbe Tonne/oder/wie viel man ſelber will/ läſſet ihn durch den Büttner / oder Faßbinder / ausnehmen / und legt hernach unten auf den Boden Eſpene Späne / darnach ein Schicht Creutz-Salbey darauf / und darnach wieder eine Schicht Eſpene Späne / und wieder eine Schicht Creutz-Salbey ꝛc. und alſo immer eine Schicht um die andere biß das Faß ſchier voll wird/darnach laſſe den Boden fein wieder hinein ſetzen/ und fülle den Wein darein / wann derſelbige ausgetruncken iſt/ſo mag man wieder andern Wein darauf füllen/ und wann derſelbige abermalen ausgetruncken iſt/ wieder anderen / und darnach aber alſo; ſo hat man immerfort ſolchen Wein.

Num. 87.

Auf andere Art Salbey-Wein zu machen.

So balden der Moſt beginnet zu gieren/und aufzubrauſen/ ſo wäſchet man grünen Creutz-Salbey fein rein / und läſſet das Waſſer heraus triefen/auf ein Viertel nehmen ſie etwan drey gute Händ voll/ man muß bißweilen koſten/hat es nit genug/ ſo muß man mehr nehmen / und ſie oben zum Spund hinein werffen / und darinn verjähren laſſen. Wann er

er abgegohren hat / ſo ſpůndet man es zu / füllet es bißweilen / wie die andern Weine / låſſet es alſo liegen / biß um Mit-Faſten / darnach gibt man ihme ein klein Einſchlågichen / und ziehet es in ein ander Faß ab / thuts Tůchlein drauf / ſpůndet es mit Wercke oben zu / legt einen friſchen / durchknetteten Klumpen Laimen fein dicke auf den Spund / biß nach Oſtern / dan mag man ihn trincken oder ausſchencken.

Num. 88.

Noch anderſt.

Man nimbt Salbey / die wohl dünne iſt / und thut die ins Faß / ſo viel genug iſt / und ſchůtet guten Moſt darauf.

Dieſer Wein heylet alle Verſehrung des Mundes / befeſtiget die Zåhne / ſtårcket die Nerven / und alle erlahmte / ſchwache Glieder / trocknet / ſtårcket / erwårmet das feuchte Hirn / wehret dem Krampff / Zittern und der Gicht / wann man ihn trincket / und die Glieder darmit reibet / der einen heiſſen Dampff daran låſſet angehen / doch muß er auch gemåchlich getruncken werden. Dann wann man ſeiner zu viel trincket / ſo thut einem das Haupt davon wehe / ſonſten aber widerſtrebet er den böſen Důnſten / die aus einem trockenen Magen über ſich ins Haupt ſteigen.

Er bewahret / daß man nicht leichlich ein Fieber bekommet. Dann weilen er die böſen Feuchtigkeiten austreibet / ſo verhindert er / daß dieſelben nit faulen / und ein Fieber gebåhren.

In Summa, Salvia Salvatoris naturæ conſilia-

ſiliatrix, dann ſie erhält die Natur einem Menſchen/ daß man auch frey ſagen darff / ob auch ein Menſch ſterben kan der Salbey in ſeinem Garten hat / cur moritur homo, cui Salvia creſcit, in horto, Reſponſio? Contra vim Mortis, non eſt medicamen in hortis.

Num. 89.

Guten Hirſch-Zungen-Wein anzuſtellen.

Man nimbt die Blätter von der Hirſch-Zungen/ legt ſelbige in Moſt oder Wein/ ſo zeucht er die Krafft heraus an ſich /ob aber ſolcher Wein etwas unſchmackhafftig iſt / ſo hat er doch viel groſſe Tugenden u. Würckungen/ dann er vertreibet Schlangen-Gifft/ item die Stranguriam, oder kalte Seuche/ wie wir es nennen/ quæ eſt ex urinæ acrimonia aut exulceratione Veſicæ, benimbt die Gelbſucht und alle Verſtopffung der Leber und Miltz / und das lange viertägige Fieber/ zertreibet das geronnene / verſtockte Geblüt bey dem Hertzen / das von Fallen / Stoſſen und andern Urſachen mehr herkommet / ſo man ihn fein warm trincket / ſo iſt er auch gut für die Colicam paſſionem, iſt auch denen trefflich geſund / die den Stein haben.

Num. 90.

Guten Ehren-Preiß-Wein zu machen.

Von dem Ehren-Preiß kan auch ein fürtrefflich geſunder Wein / allerdings wie ein Wermuth-Wein

Wein angerichtet werden / der dann ſehr geſund und kräfftig iſt. Dieſer Wein ſolle fleiſſig von denenjenigen getruncken und damit angehalten werden / welche in der Bruſt und Lungen preßhafftig ſeyn / dann denſelbigen bekommt er über allemaſſen wol / er öffnet auch die Leber / Miltz und verſtopffte Mutter / kühlet die Hitze des Geblütes / wehret und vertreibet die fliegende Hitze / Schöne genannt / ſonſten hat er groß Lob wider die Schwindſucht / und hat alle Tugenden / die dieſem edlen Kraut zugeſchrieben werden.

Num. 91.

Salbey-Wein.

Vor St. Johannis-Tag oder Sonnenwend bricht man den Salbey ab / dörret ihn entweder an der Lufft / oder in einem Backofen / wann das Brod heraus genommen iſt / macht ſolchen zu Pulver in den Mörſner / thut es in ein Säcklein ſo viel man des Pulver bedarff / und in dem Leeſen / wann der Moſt verjohren hat / und im Satze iſt / ſo hänget man das Säcklein mit dem Salbey in das Faß / und vermacht dem Spunde gar wol / daß kein Dunſt heraus gehe / weder vom Wein oder von der Salbey / dieſer Wein iſt ſonderlich gut und geſund der Leber / auch zu vielen andern Gebrechen mehr.

Num. 92.

Salbey-Wein auf eine andere Art.

Es wird von vielen Haus-Wirthen ein Salbey-

bey-Wein zubereitet / allerdings wie der Wermuth-Wein / entweder mit Moſt / oder alten Wein / oder daß man den Salbey in ein Säcklein thue / und in den Wein hänge. Der Wein nimmt den Geruch und Krafft in dreyen Tagen an ſich / darvon mag man täglich trincken / und wieder zufüllen / ſo dann der Geſchmack vergangen / ſolle man den Salbey erneuren / ein Tag 3. oder 4. ruhen laſſen / und wieder davon trincken. Etliche nehmen die friſche Salbey-Stäudlein / gieſſen ſüſſen Moſt darüber / laſſen es alſo darob verjähren. Andere ſieden den Moſt auf den halben Theil ein / thun dürren oder grünen Salbey darein.

Dieſer Wein iſt herrlich gut / das kalte und ſchwache Haupt und Hirn zu ſtärcken / und zu erwärmen / iſt gut gebraucht wider alle Gebrechen und Gepreſten deſſelbigen / als da iſt fürnehmlichen der Schlag / der Schwindel / das Zittern und Erſtarren der Glieder / der Krampff und die Schlaffſucht. Iſt nutzlich gebraucht denen / ſo einen kurtzen Athem haben / ſo ſtetigs huſten und Lungenſüchtig ſeyn / treibt aus den Gifft / erwärmet den Magen / ſtärcket das Hertz / und eröffnet die verſtopffte Leber und Mutter / treibet den Harn und Weiber-Kranckheit. Es ſollen aber ſchwangere Weiber ſolches Weins müßig gehen.

Num. 93.

Noch ein anderer Salbey-Wein eines andern Authoris.

Der Salbey-Wein wird auf zweyerley Weiſe gemachet / etliche hangen das Kraut nur mit einem

nem Säcklein in den Wein. Etliche aber ſieden es mit Wein / laſſen ihn darnach kalt werden / und brauchen ihn alſo / ſeynd aber beyde gut und halte ich die erſte für die beſte Weiſe.

Wann man aber viel wollte haben / wollte ich rathen / man ſollte ein Fäßlein von 6. 8. oder zehen Vierthel / oder ſo viel man haben wollte / nehmen / die Salbey nach Geſtalt des Weins darein thun / und Moſt darüber gieſſen und jähren laſſen.

Dieſer Wein iſt gut beydes zu trincken und zu bähen und überſchlagen. Es iſt gut für das Zahnwehe / und Wehethun des Zahnfleiſches / im Munde gehalten / ſo lang man kan.

Alle ſchwache und zitterende Glieder werden dardurch geſtärcket / wann er getruncken oder aufgeſchlagen wird. Er treibet alle böſe Feuchtigkeit hinweg.

Er iſt den Paralyticis ſehr gut zum Bauchwehe / Colica genannt / oder Grimmen / und zu aller Contraction der Nieren iſt er ſehr köſtlich / den Mondſüchtigen iſt er ſehr bequem: Magenwehe und Schmertzen der Mutter vertreibet er. In Summa er iſt in allen partibus nervoſis dienlich.

Num. 94.

Noch ein anderer Salbey-Wein.

Nehmet friſche Trauben / legt ſolche in ein Fäßlein / zwiſchen Salbey-Blätter / eines um das andere / biß das Faß voll iſt / dann gieſt man den Wein darauf / und läſſet ihn etliche Wochen liegen. Die

Trau-

Trauben kan man ſo friſch aus dem Faß eſſen. Dieſes iſt an denen Orten zu practiciren / da der Wein wächſt / bey uns aber kan man es ohne die Weinbeere machen / welches auch gut iſt.

Num. 95.

Einen guten Salbey-Wein zu machen auf andere Art.

Man nimmt ein fein ſauber Fäßlein / ſo groß man ſelbſten will / ſchlägt es auf / und nimmt den Zapffen Boden heraus / legt darauf in den andern Boden des Fäßleins wohl ausgekochte und wieder getrocknete Hobel-Spähne / eine Lage / dann ein Schicht Creutz-Salbey / hernach wider eine Lage Spähne / und machet ſo fort eine Lage um die andere / biß das Fäßlein voll werde / (worbey dann in acht zu nehmen / daß zu letzt wider Spähne kommen / und dieſer allezeit mehr zur Lage / als der Salbey genommen werden / macht alsdann das Fäßlein wiederum zu / und verwahret es wohl / daß es nicht anslauffe / füllet es darauf etnweder mit Moſt oder alten Wein an / und verfähret darmit / wie ſonſten mit einem Roßmarin- oder andern Kräuter-Wein.

Man kan darvon trincken und andern Wein nachfüllen / ſo lange es nach der Salbey ſchmecket.

Andere legen oder hängen etliche Hände-voll friſcher und wohl abgewaſchener oder auch aufgedörrter guter Salbey in ein Fäßlein / gieſſen Moſt darauf / und laſſen ihn darmit verjähren / ziehen ihn zu rechter Zeit ab / und tractiren ihn in allem / wie andere Weine / man kan ſie auch in guten alten

Wein hängen/ und nach Belieben darvon trincken.

NB. Schmecket der Wein zu ſtarck nach dem Salbey/ ſo mag man ihn mit andern guten Weinen/ nach Belieben/ vermiſchen/ und alſo trincken.

In Francken und Heſſen richtet man den Salbey-Wein folgender geſtalt zu/ welchen man an den Fürſtlichen Höfen zu Darmſtadt und Römhild Videlies heiſſet/ nemlich ſie füllen ein Faß Lage-weis mit groben Hobel-Spähnen/ ſüſſen Wein-Trauben/ und etwas friſcher reiner Salbey/ wie oben ſchon gelehret worden/ ſchlagen den Boden wohl wieder zu/ und laſſen hernach durch das Spundloch einen guten alten Wein/ ſo viel darauf lauffen/ daß es voll werde/ verſpünden es darauf/ und laſſen es den Winter über liegen/ ſo wird ein ſehr herrlicher Wein daraus. Dieſer Wein erwärmet und ſtärcket den gantzen Leib/ ſonderlich das Haupt und Nerven/ macht ein gut Gedächtnus und Spiritus, verzehret und trocknet aus die wäſſerige und böſe Feuchtigkeiten in dem Leibe/ und heilet alle darvon herkommende Kranckheiten.

Num. 96.

Guter Salbey-Moſt.

Man nehme drey guter Hand voll an der Lufft wohl-getrockneter Salbey/ nebſt einen Theil weiſſer Häßliner Spähne/ die wohl gewaſchen und wieder an der Lufft getrocknet ſeynd (und ja nicht an der Sonnen/ dann die Sonne ziehet alle Krafft her-

heraus) binde alles zuſammen / und thue ſie in das zugerichtete Faß / darein gieſſe guten Moſt / und laſſe bey dem Einfüllen / den Einſchlag nicht ſehr heraus gehen / ſpünde hernach das Faß zu auf das feſte / und mache es nicht auf / biß daß man mercket / daß es gähren will / wann es verjohren / ſo füllet man das Faß wieder zu / ſo iſt er gut und bewährt was man des Tages heraus zapffet / füllet man des Abends wieder zu. Man kan auch Zimmet und Negelein jedes ein Loth gröblicht zerſtoſſen / doch ein jedes inſonderheit mit einem Quart Wein ſieden laſſen / hernach den gekochten Wein in das Faß thun / und die Gewürtze in einem Tüchlein davon thun. Solcher Wein iſt dann ſehr angenehm zu trincken.

Num. 97.

Scharlach-Wein.

Von dem gemeinen Scharlach wird mit friſchem Moſt ein herrlicher guter Wein gemachet / gleichwie bey dem Wermuth-Wein zu erſehen / (ſonderlich wann man den Moſt über die Blumen des wohl-riechenden Scharlachs gieſſet /) und hat dieſer Wein einen herrlichen Geſchmack / wie ein Muſcateller Wein. Er wird auf mancherley Weiſe bereitet. Dann etliche hängen allein das Kraut / ſo ein wenig verwelcket iſt / in das Faß. Andere laſſen ſüſſen Moſt darüber verjähren. Etliche pflegen auch den Scharlach mit den ſüſſen Moſt zu ſieden. Er iſt dem Haupt und Magen faſt nutzlich / dann er erwärmet / ſtärcket und kräffti-

get dieſelbigen/ verzehret die böſe Feuchtigkeiten/ ſo ſich in denſelben verhalten. Er bekommt auch denen kalten/ unfruchtbaren Weibern wohl/ die mit den weiſſen Flüſſen bekümmert ſeyn/ wie Matthiolus darvon zeuget/ ſo man aber ſein zu viel brauchet/ bringet er Haupt-Wehethum von wegen ſeines ſtarcken Geruchs.

Num. 98.

Saturey-Wein.

Von den Satureyen wird auch zur Zeit der Wein-Leeſung ein Wein zugerichtet/ gleichwie der Wermuth-Wein/ welcher zu allen Gepreſten gut iſt/ worzu der Saturey gerühmet wird. Iſt aber fürnehmlich gut denen alten Perſonen/ welchen ihre natürliche Wärme entgehen will/ und allerley Cruditates oder böſe Feuchten bey ſich ſammlen/ dieſelbige verzehret er/ damit ſie nicht überhand nehmen/ und Schwachheiten verurſachen.

Num. 99.

Einen ſehr köſtlichen und guten Semet-Wein zu bereiten.

Nehmet guten weiſſen Wein/ gieſt ein wenig Waſſer darzu/ darnach Semet-Pulver/ Roſin/ Origanum, oder Doſten- und Süßholtz/ oder/ an deſſen ſtatt Zeitloſen-Wurtzeln/ oder Zucker darein/ gieſſet den Moſt darüber/ und laſſet ihn ſtehen/ biß er kalt wird.

Dieſer Wein iſt gut für alle Gebrechen der Leber/ und des Miltzes/ iſt gut für Ohnmacht und fallen-

fallende Seuche / und ob er ſchon nicht alſobalden hilfft / ſo iſt doch die Hülffe gewiß / wann man recht anhält und eine gute Diät hält.

Dieſer Wein ſchärffet auch den Verſtand / machet gute Gedächtnus / und ſolle im Herbſt oder Winter gebrauchet werden.

Er reinigt das Geblüt von aller böſer und ſchädlicher Feuchtigkeit / macht den Menſchen luſtig / hält ihn geſund / und gleichſam in einer ſtäten Jugend / in Zu- und Einnehmung mag ein jeder ſeine Diſcretion zu gebrauchen wiſſen.

Num. 110.

Sanickel-Wein.

Aus dem gedörrten Kraut des Sanickels bereiten etliche erfahrne Wund-Aertzte zu Herbſt-Zeiten einen Wein. Sie nehmen das Kraut und Wurtzel miteinander / ſchlagen es mit Hanbuchen-Spähnen in ein Fäßlein / füllen darnach einen Moſt darüber / und laſſen den verjähren / den brauchen ſie über Jahr / und geben dem Verwundten Morgens und Abends zu den beyden Imbiſen jedesmahlen im Anfang des Eſſens / einen gemeinen Tiſchbecher voll darvon zu trincken / oder laſſen dem Verwundten ſeinen Trunck Wein damit vermiſchen / welches ſehr viel die Heylung der Wunden befördert.

Etliche machen einen guten Wund-Wein alſo: Sie nehmen aufgetrockneten Sanickel / mit der Wurtzel acht Händ voll / Schlüſſel-Blumen-Kraut und Blätter / Ehren-Preiß / Heydniſch Wund-Kraut / jedes 4. Händ voll / dieſe Kräuter

zerſchneiden ſie klein / und machen die mit Häſelen Spähnen in ein 10. oder 12. mäßiges Fäßlein / füllet das mit gutem Moſt / laſſen es verjähren / und brauchen es über ein Jahr an ſtatt des Wund-Trenckes. Es seynd ſehr ſorgliche Wunden mit dieſem Tranck geheilet worden.

Num. 101.

Ein anderer herrlicher und berühmter Wund- oder Sanickel-Wein.

Man nimmt Sanickel-Kraut und Wurtzel / 6. Hand voll / Wintergrün / 3. Hand voll / Geyßfüſſel / Angelica-Kraut / Sonnenguntzel / oder Sonnen-Blumen-Natter-Wurtzel-Kraut / jedes 2. Hand voll / wild Ochſen-Zung / Tauſendgulden-Kraut / jedes anderthalb Hand voll / Manrauten eine Hand voll / dieſe Käuter zerſchneidet man klein / und thut noch ferner darzu / Rhapontica 3. Loth / klein geſchnitten und gröblicht zerſtoſſen / vermiſchet die durcheinander / machet ſie in ein zehnmäßiges Fäßlein ein / füllet einen guten Moſt darüber und läſſet den verjohren / dieſen Wein gebrauchet man wie den vorhergehenden.

Num. 102.

Schlüſſel-Blumen-Wein.

Man macht auch einen Wein aus den Schlüſſel-Blumen / alſo: Man nehme ein breites Fäßlein / darein thue man etliche Tage Aeſcherne oder Buch-Spähn und Schlüſſel-Blumen / ſchütte darnach / wann das Fäßlein zugemachet iſt / guten Moſt darüber / laſſe denſelben verjähren / wie einen

andern

andern Kräuter-Wein / und behalte ihn zum Gebrauch. Welche nun mit dem Gicht oder dem halben Schlag beleidiget ſeyn / die ſollen ſich dieſes Weins ſtetigs gebrauchen / dann er bekommt wohl dem krancken und blöden Haupt / zertheilet den groben Schleim / eröffnet die verſtopffte Nerven darvon bemeldte Schwachheiten ſehr herkommen. Er hilfft auch wohl den Nieren und Blaſen / ſo von groben Schleim oder Phlegmate verſtopffet ſeyn. Stärcket das Hertz und alle innerliche Glieder.

Num. 103.

Steinbrech-Wein.

Im Herbſt kan man auch einen Wein aus dem dürren Kraut und Wurtzel machen / auf gleiche Weiſe wie einen andern Kräuter-Wein / und da man einen Theil St. Peters-Kraut und Haſel-Wurtz darzu nehme / würde der Wein deſto kräfftiger.

Dieſes Weins ſollen ſich diejenige fleiſſig bedienen / ſo mit dem Stein beſchwehret ſeyn / dann er vertreibt nicht allein den Stein / ſondern verhütet auch / daß keiner mehr wachſe oder zunehme / dann er verzehret den Schleim / dadurch der Stein verurſachet wird. Dienet auch wohl wider die Harn-Winde / und hilfft denen / ſo mit Noth harnen.

Num. 104.

Schlehen-Wein zu machen.

Man nimbt 2. Schaff voll wohl-zeitiger Schlehen / läſſet ſie in einem Backofen auf Dörr-Brettern überſelchen / ſtöſſet ſie hernach in einem Mörßner / daß die Kerne wohl zerquetſchet werden / nachmals

mals ein Säcklein in den Wein gethan/ und die zerſtoſſene Schlehen darein geſchüttet / auch in ein ander Säcklein Negelein und Zimmet ein wenig zerſtoſſen/ gleich ſo viel/ nach Gütdüncken/ genommen/ darein gehencket. Item 2. oder 3. friſche Citronen jede in 3. oder 4. Spältlein geſchnitten / und an einen Faden gehefftet/ hinein gehencket. Wer es aber noch beſſer machen will / mag auch ein Pfund Zucker / Stücklein weiß darein werffen / darnach 14. Tage ſtehen laſſen / und alle Tage mit einem ſaubern Stäbelein oder Kochlöffel-Stiehl das Säcklein umrühren/ ſo wird er gut und ſchön roth.

Num. 105.

Auf andere Art.

Schlehen-Wein wird von dürren geſtoſſenen Schlehen faſt auf die Art des Weichſelweins bereitet ꝛc. Dieſer Wein kühlet den hitzigen Magen darein die Galle gelauffen / dienet wider das Stechen und Drucken des Hertzens / Magens und der Seiten. Iſt auch eine gute Artzney wider den Durchlauff und rothe Ruhr.

Num. 106.

Noch ein anderer Schlehen-Wein.

Man pfleget die zeitigen Schlehen zu ſammlen / zerſtöſſet ſie in einem Mörſner zuſammt den Kernen / macht ſie zu runden Ballen / trocknet ſie in einem heiſſen Offen aus/ wirfft ſie darnach in ein Faß und ſchüttet Wein darüber / dieſer Wein bekommt eine ſchöne rothe Farbe / und einen lieblichen Geſchmack/ zeucht auch etwas zuſammen. Iſt derowegen dem Magen ein angenehmer Tranck / dann

er

er ſtärcket und kühlet denſelbigen / dieſer Wein iſt denjenigen gut / ſo mit den Bauch-Flüſſen und rothen Ruhr beladen ſeyn / iſt auch gut denjenigen / ſo Blut ausſpeyhen. Item den Weibern / ſo ihre Zeit zu viel haben / und denen / ſo Dyſenteria Hepatica laboriren.

Num. 107.

Schlehen-Wein zu machen, auf eine andere Art.

Man nimmt der wohl-zeitigen Schlehen / ſtöſt die klein / thut darzu Weichſel-Kerne / Pferſing-Kerne / auch klein zerſtoſſen / daraus machet man Ballen / legt ſie auf ein Bret / und trocknet ſie allgemach in einen Backofen / dieſer getrockneter Ballen nimmt man 2. Pfund / feinen Zucker 2. oder 3. Pfund / Zimmet / Negelein nach Belieben in ein Bündelein gebunden. Nun machet man mit Hagenbuchen-Spähnen / welche zuvor abgeſotten und wieder getrocknet ſind / und mit diſen Speciebus ſtratum ſuper ſtratum, in ein Fäßlein von ohngefehr 15. Maaſen / und füllet es mit einem guten Wein an.

Nimmt man an ſtatt der Schlehen / ſchöne zeitige Weichſeln oder Amarellen-Kirſchen / und procediret damit wie jetzt geſaget / ſo machet man einen delicaten Kirſchen-Wein. Wann man nur etliche Maaſe Kirſchen- oder Schlehen-Wein machen will / ſo ſind keine Spähne nöthig.

Num. 108.

Schlehen-Wein auf eine andere Art.

Erſtlichen nimbt man ein ſauber zugerichtet öhmicht-Fäßlein / zündet eine Muſcaten an / läſſet ſie darinn ausbrennen / vermacht das Zapffen-Loch / wie es ſich gehöret / mit einem Stroh-Hüttichen oder Blech / alsdann nimbt man ein mercklichen Theil Schlehen / ſtöſſet ſie klein / und thut ſie in das Fäßlein / füllet es mit gutem Wein voll / ohngefehr biß auf ein Maas / alsdann nimbt man ausgemachter Cordamömlein / Negelein und Zimmet / gröblicht geſchnitten / von jeden ſo viel man mit 2. Fingern faſſen kan / bindet es in ein Bindelein / und thut eine bleyerne Kugel darbey / machet es an einen Faden feſt / läſſet es 14. Tage ſtehen und gieren / hernach füllet man ihn auf / ſo iſt er fertig.

Num. 109.

Schlehen-Wein von Moſt zu machen.

Man nehme Schlehen / die wohl reiffe ſeyn / und ſtoſſe ſie klein / und mache daraus kleine Kügelein / und thue ſie auf ein Bret / hernach in einen Backofen / und laſſe ſie wohl ausbacken. Hernach hebe ſie auf / daß ſie fein trucken bleiben / und nicht ſchimmeln / darnach nimbt man rother Wein-Beeren / ſtreiffet ſie ab von den Stielen / thut ſolche in eine Brat-Pfannen / und bäcket ſie auch / daß der Safft darbey bleibe / hernach nimbt man im Herbſte

ſte die Schlehen und Weinbeere zuſammen / thut ſie in ein wohl-zugerichtetes Faß / und geuſt darüber guten Moſt/macht das Faß wohl zu/läſſet ihme keine Lufft/ biß er gähren will / darnach macht man das Faß auf / und läſſet den Wein verjähren / und wann er verjohren / und am Satze iſt/ſo läſſet man alle Tage dreymahlen/ und jedes mahlen 4. Quart Wein aus dem Faſſe / und geuſt ihn allewege oben zum Spunde wieder ein/ ſolches muß man 14. Tage lang continuiren/ ſo hat man einen guten Schlehen-Wein/ will man / ſo kan man ein wenig Negelein und Zimmet/ nebſt ein wenig Häßline-Spähne darein thun / iſt ſo viel angenehmer zu trincken / man muß aber dieſen Wein nicht eher anſtecken/ biß daß der Schlehen-Dorn verblühet hat.

Num. 110.

Guten Brombeer-Wein zu machen.

Man nimmt wolzeitiger und reiner Brombeer 5. Maas/ und 1. Maas des beſten Hönigs / vermiſchet es wohl zuſammen/ darnach thut 6. mahlen ſo viel Wein darunter / ſiede es bey einem Feuer / und läſſet es wohl erwallen / und ſchäumet es auf das beſte ab/ alsdann ſeyhet es durch ein Tuch/ und ſo es wohl erkaltet / ſo thut es wieder zum Feuer / und ſchäumet es wieder fleißig wie zuvor/ thut es darnach in ein fein / rein und ſauber Fäßlein/und läſſet es wohl zu ihme ſelber kommen / wann du es trincken willſt / ſo koſte es zuvor / iſt es dir zu ſtarck/ ſo vermiſche mehr Wein darunter / und bereite es nach deinem Gefallen. Dieſer Trunck iſt ſehr gut für die Hitze.

Num.

Num. 111.

Guten Hollunder-Wein zu bereiten.

Man nimbt der ſchöneſten Hollunder-Blühe/ ſo viel man will/ bricht die Blühe davon ab/ und dörret ſie in der Lufft/ läſſet es auch in der Lufft hangen/ daß ſie nicht ſchimmlicht werden/ biß in dem Herbſt dann thut man ſüſſen Moſt in ein Faß/ und läſſet ihn jähren/ wann er nun in der Jährung iſt/ ſo hänget man die Blumen in das Faß/ oder ſchüttet ſie darein/ ſo wird man dann einen ſehr geſunden Hollunder-Wein überkommen.

Dieſer Hollunder-Wein iſt dann ſehr gut/ für die Geſchwulſt und Waſſerſucht/ eröffnet die Verſtopffung der Leber/ Miltz und Nieren/ vertreibet das dreytägige Fieber/ ſtärcket den Magen/ und reiniget alle melancholiſche Flüſſe.

Num. 112.

Geſunden Attich-Wein zu bereiten.

Nimm reine zeitige Attich-Beerlein/ ſiede ſolche in Moſt/ biß das dritte Theil des Moſtes einſiede/ und ſchäume ihn oben fleißig unter dem Kochen ab/ darnach ſo laſſe es die gantze Nacht zugedeckt kühlen/ auf den folgenden Morgen frühe/ ſeyhe dieſen gekochten Wein durch ein rein Tüchlein/und ſchütte ſelbigen in blancken guten Moſt/ biß es eine ſchöne luſtige Farbe bekommet/ und thue es hernach in ein Wein-Fäßlein/ und wann er verjohren/ ſo muß man ihn mit Eyerweiß und Saltz wieder

wieder läutern. Dieſer Wein laxiret den Leib/ und machet/ daß das Waſſer von den Waſſerſüchtigen/ durch den Stuhlgang weggehet.

Num. 113.

Geſunden Meer-Träublein-Wein zu bereiten.

Man nimbt 6. Pfund ſchöne Meer-Träublein/ oder groſſe Roſinen/ in etlichen Maaſen Moſtes/ ſamt 8. Loth ausgeſchälter und ausgeſtoßner feiner Zimmet/ und 2. Loth Cordamömlein/ gieſſet hernach ſolchen geſottenen Moſt in ein ander Faß/ mit guten Moſt/ und läſſet ihn ruhen/ in 14. Tagen wird er dann ſchön/ lauter und klar/ auch lieblich zu trincken/ wiewohln ſolcher Wein zur Winters-Zeit geſunder/ als im Sommer zu gebrauchen iſt. Dieſer Wein dienet ſonderlichen alten ſchwachen Leuten/ krancken Melancholicis und Phlegmaticis, reiniget die Bruſt/ ſtärcket den Magen/ erfriſchet die Leber/ das Geblüt und alle innerliche Glieder/ wiederſtehet aller Fäulnuß/ vertreibt allen Eckel und Unluſt/ iſt gut für das Keichen und Huſten/ bringt natürliche Stuhl-Gänge/ und verzehret alle übrige Flüſſe.

Num. 114.

Wein-Negelein-Wein zu bereiten.

Solcher Wein iſt nun leicht zu machen/ und kan folgender Geſtalt bereitet werden/ ſo man in der Wein-Leeſe eine zimliche Quantität Saurach oder

oder Wein-Negelein/(nachdeme man des Weines viel oder wenig zu machen geſonnen iſt/) nehmen thut/und ſolche unter die friſchen Trauben vermenget/ und alſo miteinander kältert oder auspreſſet. Wiewohlen man auch den Saurach allein auspreſſen/ den Safft aufbehalten/ und nach Nothdurfft den Wein damit vermiſchen kan. Der Saurach- oder Wein-Negeleins-Safft iſt an ſich ſelber herber/ſchärfer und ſaurer/als etwan derjenige/ſo aus den Granat-Aepffeln gepreſſet wird.

Seine Tugenden / ſo ihme zugeeignet werden / ſind folgende:

Daß er in den innerlichen hitzigen auch peſtilentziſchen Fiebern/ mit vielen Julep oder Sauerampfer-Waſſer vermiſcht / und getruncken werden ſolle / ſo löſchet er nicht allein den Durſt / ſondern dämpffet und ſtillet auch die groſſe Hitze des Geblüts / und peſtilentziſcher Dämpfe in dem gantzen Leibe. So wird auch ſolcher Wein nicht fruchtlos wider die rothe Ruhr/ und allerley Bauch-Flüſſe / wider das Brechen und Auslauffen der Galle in den Magen gegeben / ſo ſolle er auch denenjenigen wohl bekommen/ die zur Ohnmacht und Hertz-Zittern geneiget ſind. Auch wird dieſer Wein gerühmet / daß er die Würme in den Leibe tödtet / und ſolches vielmehr / ſo man ihn mit geſottener Wurtzel- oder Sauerampfer-Brühe vermiſchet / im allzuſtarcken Monat-Fluß der Weiber/ſolle er ſonderliche Hülffe thun. Denenjenigen/ ſo Blut auswerffen/ ſolle dieſer Wein fürtrefflich wohl bekommen; Wider die Geſchwulſt der Leber ſolle er abſonderlich ſehr gut ſeyn/ und ſo man ſolchen frühe mor-

morgens nüchtern trincket / ſolle er ſehr gut wider alles Haupt-Wehe / ſo von Hitze und Schärffe der aufwallenden Gallen entſtehet / ſehr köſtlich und gut ſeyn ꝛc.

Num. 115.

Cornellen-Beer-Wein.

Aus den Cornellen-Beeren / kan man auch folgender Geſtalt einen Wein bereiten. Man nimmt rothen ſauren Wein 100. Pf. zeitiger Cornell-Beer 10. Pfund / geſtählt Waſſer 12. Pf. Diß zuſammen in ein ſauber höltzern Faß gethan / 15. Tage ſtehen laſſen / darnach den Wein in ein ander Faß abgezogen / dann ſoll dieſer Wein hernach ſehr gut ſeyn / wider die rothe Ruhr / und zu allen Gepreſten / ſo zu viel flüßig ſind.

Num. 116.

Den Zucker-Wein zu bereiten.

Der Zucker-Wein kan meiſtens nur für alte Leute bereitet werden / dann ſolcher heilſam iſt / abſonderlich für diejenigen / ſo kalter und blöder Natur ſind / und auch für diejenigen / bey welchen die natürliche Feuchte und Wärme abnehmen thut / deßgleichen iſt er auch denen gut / ſo durch langwürige Kranckheit / in Abnehmung und Verzehrung des Leibes gerathen / dann dieſer Wein nähret / macht ein gut Geblüt / ſtärcket den gantzen Leib / erfriſchet und erquicket die fürnehmſten Glieder des Leibes / mit den leiblichen Geiſtern / darmit ſie erhal-

halten werden/ deſſen Bereitung iſt nun diſe: Man nimmt des feineſten Canarien-Zuckers 32. Untzen/ des allerbeſten Rhein-oder eines andern guten alten Weins/ den man bekommen kan/ ſo viel man vonnöthen/oder ſelbſten haben will/läſſet es miteinander/nach Gebühr/ mit gelindem Feuer zu einem Syrup ſieden/und verwahret ihn hernach auf das beſte.

Wann man nun dieſes Zucker-Weins genieſſen will/ ſo nimmt man darvon einen Theil/ und vermiſchet ſolchen mit zwey Theilen friſchen reinen Waſſer/ und trincket dann ſolches zu einer kräfftigen Stärckung/ netzt auch bißweilen ein baar Schnittlein weiß Brod darinnen/ und iſſet dieſelben/ es ſtärcket dann über die Maſſen wohl. So man ſolchen nicht alſo gebrauchen wollte/ könnte es auch auf ein andere Art geſchehen/ ſo man nemlichen bißweilen ein baar Löffelein gutes Zimmet-Waſſer darmit vermiſchet/ ſo ſtärcket er hernach die leiblichen Geiſter noch viel kräfftiger und ſtärcker.

Num. 117.

Tamarisken-Wein.

Zu allen Gebrechen des Miltzes und melancholiſchen Kranckheiten/ wird ein ſehr guter Wein bereitet/ ſo man die Spähne/ und die mittleren ſchälet/ in ein Fäßlein thut/ ſüſſen Moſt darüber ſchüttet/und alſo darüber verjähren läſſet/doch ſollen ſich die unfruchtbaren Weiber darfür hüten.

Num.

Num. 118.

Pöonien-Wein zu bereiten.

Dieſen Pöonien-Wein kan man aus den Pfingſt-Roſen / wie ſonſten einen andern Roſen- oder Kräuter-Wein bereiten / welcher dann nicht nur allein zu der fallenden Sucht / wider den Schwindel / und andere kalte Gepreſten des Hauptes ſehr gut iſt / ſondern auch zu allen dergleichen Kranckheiten / darwider der Pöonien-zucker gerühmet wird / ſehr köſtlich gut iſt.

Num. 119.

Guter Cardobenedicten-Wein.

Cardobenedicten 2. guter Hand voll /
der oberſten Wermuth-Knöpfflein 2. Hand voll /
Löffelkraut-Blättlein /
Tauſendgulden-Kraut /
Salbey /
Rosmarin /
Hirſchzungen / jedes 1. Handvoll.
Gefeinter Röslein anderthalb Hand voll /
Calmus /
Alant und Veilwurtz jedes anderthalb Loth /
Citeronen- und Pomerantzen-Schalen jedes 2. Loth.
Wachholder-Beer 8. Loth /
Süßholtz /
Engelſüß / jedes 1. Loth /
Zimmet 2. Quint.
Negelein 1. Quint /
Muſcaten-Blüh anderthalb Quint /
Anis und Fenchel / jedes 1. Quint.

Auf das beſte untereinander vermiſchet / und dann darmit verfahren / wie bey dem Wermuth gemeldet worden / hat gleiche Tugenden mit denſelben.

Num. 120.

Guten Wermuth = Wein zu machen.

Der Wermuthwein wird auf vielerley Art und Weiſe gemachet / davon dann immer eine Art vor der andern beſſer iſt / deren wollen wir nun unterſchiedliche vornehmen / und dem Liebhaber ſelbſten die Wahl laſſen / einen hiervon zu erwählen.

1. Man ſiedet Wermuth / oder andere Kräuter / wie auch Gewürtze / wie man will / in dem Moſt / das dritte Theil ein / ſchaumet es im Sieden fein ab / läſſet es alſo über Nacht ſtehen / morgens läſſet man den Moſt durch einen reinen Sack oder Sieb gehen / und in ein Fäßlein gethan / und zwey = oder dreymalen ſo viel Moſt zugegoſſen / 2c. alſo kan man auch andere Kräuterwein von Rosmarin / Alant / Salbey / Fenchel / Anis / Augentroſt / und andern dergleichen Kräutern / zur Zeit des Leeſens bereiten.

2. Man legt in ein Fäßlein eine Lage Hagenbuchene Scheitten / die wohl gewäſſert / und wieder wohl abgetrocknet ſeyn / darnach legt man ein Lage ſaubern und an der Lufft getreugten Wermuth / darnach wieder eine Lage beſagter Scheitten / und wieder das Kraut / ſchier biß auf die Helffte / gieſſet dann guten Preß = Moſt daran / und läſſet es alſo ſtehen.

Num. 121.

Sehr geſunder Wermuth = Wein.

Darzu nimbt man Wermuth eine gute Hand voll /

voll/ Cardobenedicten-Kraut / Tauſendgulden-Kraut jedes eine halbe Hand voll / Benedicten-Wurtzel/Alant Wurtzel jedes 3. Loth/ Citeronen-Schaalen/Pommerantzen-Schaalen jedes 4. Loth/ Zimmet 1. Loth / Negelein ein halb Loth / Muſcaten-Blüh ein halb Loth/gefeinter Röslein eine halbe Hand voll / den Wermuth ziehet man durch ein heiſſes Waſſer / hernach trocknet man ſie wieder/ und zerſchneidet dann alle Species gröblicht / und machet mit Hagenbuchen-Spänen und dieſen Speciebus immer eine Lage um die andere/daß das Fäßlein ohngeſehr davon halb angefüllet ſeye / das muß ohngefehr eine Ohme halten; dann ſchüttet man darein dreyßig Maas ſüſſen geſottenen Moſt/ und dreyßig Maas guten alten Wein/und vermacht das Faß / daß nur oben ein klein Löchlein darinnen bleibe, dann es darff nicht jähren/und auch nicht viel Lufft darzu kommen.

Num. 122.

Sehr köſtlicher Kräuter-oder Wermuth-Wein, der ſehr geſund iſt, und viel darauf gehalten wird.

Man nimbt Wermuth-Blätter / Majoran/ Meliſſen/ jedes 1. Handvoll / Cardobenedicten/ Rosmarin / Salbey / Lavendel / Alantwurtz klein zerſchnitten/jedes 2. Hand voll/wohl zeitiger geſtoſſener Wachholder-Beer 5. guter Handvoll / friſcher Lorbeer 1. Viering/friſcher Weinrautenblätter 3. Handvoll/Veilwurtz klein zerſchnitten 4. Loth. Dieſe Stücke alle läſſet man in einem zwey eymerigen Fäßlein verſchlagen / geuſt alsdann einen zimli-

lichen groſſen Krug voll geſottenen Moſt darauf/ darinnen vier Hand voll geſchnittener Steinwurtzeln geſotten / und verſchlägt das Faß einen Tag lang / des anderen Tages füllet man das Fäßlein zu mit friſchem Moſt/ und läſſet es verjähren. Wann er ſich nun geläutert hat/ ſo thut man folgende Stücke in ein langes enges Säcklein/ als Zittwer/ Calmuß / Bibinell / Angelica/ Ingwer / Muſcaten-Blüh/ Negelein/ Zimmet-Rinden jedes zwey Loth/ Galgant drey Loth / ungeriebenen Saffran ein ſechzehentheil/ Gaffer 1. Quint/ ſchneidet oder ſtöſſet alles / und hänget es im Wein/ verbailt das Fäßlein etliche Tage / doch daß es durch das Dampff-Zäpfflein Lufft habe. Hernach thut man früh Morgens nüchtern und Abends einen Trunck davon.

Dieſer Kräuter-Wein dienet nun für die böſe Lufft/ ſtärcket Hirn/ Hertz / Magen / Lunge / Leber und Miltz / treibet den Sand aus den Nieren und Blaſen / reiniget das Geblüt in den Adern / auch zwiſchen Haut und Fleiſch / und iſt allenthalben geſund.

Num. 123.

Noch eine andere Art Wermuth-Wein zu machen.

Viel ſind / die ihre Wermuth- und Kräuter-Weine auch alſo machen : Sie thun friſchen oder dörren Wermuth in ein Säcklein / gieſſen den Wein warm oder kalt dadurch / ſo lang biß er den Geſchmack an ſich nimmt ; darnach thun ſie Zucker hinein / ſo viel vonnöthen iſt / oder ſie hängen das ge-

gedörrte Kraut in einem langen ſchmahlen Säcklein in den Moſt / biß er den Geſchmack an ſich zeucht; Wann man unter alle dergleichen im Herbſt eingeſetzte Kräuter-Wein / eine Multer voll guter Wein-Trauben abröhrelt / oder gantz vermenget / verbailt das Fäßlein / und läſſet den Moſt in ſich ſelber gieren / (doch daß ein Dampfflöchlein ſeye / mit einem Höltzlein nicht allzu veſt zugeſtecket) ſo wird er deſto lieblicher und beſſer. Man mag ihn auch mit allerhand gutem Gewürtze einen edlern Geſchmack zuwege bringen.

Num. 124.

Einen guten Wermuth-Wein anzuſtellen oder zu bereiten.

Man nimmt des Pontiſchen Wermuths / oder an ſtatt deſſelbigen / nur des gemeinen / ſonderlichen mit den kurtzen Stielen und Blätlein / ohngefehr ein halb Pfund / zerſtöſſet ihn / und bindet es in ein reines Säcklein / hänget ſolches in das Faß / ſchüttet darnach guten Moſt darüber / ſolcher Geſtalten und Proportion, daß zu einer jeden Untz Wermuth drey Maas Moſtes kommen / darmit alſo das Fäßlein davon voll werde. Dieſer Wein wird gebrauchet für den Schmertzen des Magens / der Leber / und für die Leibs-Würmer.

Num. 125.

Auf andere Art.

Man bricht vor Sanct Johannis Sonnenwend / Wermuth / dann um ſolche Zeit iſt ſeine

Krafft am allerbeſten / dörret ihn an der Lufft / daß er nicht ſtaubicht werde / behält ihn dann biß auf das Leeſen / dann nimmt man ſolchen Wermuths / nachdeme man viel Weine machen will / nach Beduncken daß es genug ſeye / gieſſet darüber wohlgeſiehenen und guten Moſt / thut auch friſcher Weinbeer eine gute Nothdurfft in den Moſt / vermachet das Fäßlein wohl / und läſſet ihn in ſich jähren / doch muß man dem Fäßlein ein Lufftloch laſſen / und ein kleines Zwecklein drauf ſtecken / ſonſten kommet man zu Schaden.

NB. In dem Mertzen ſoll man ſolchen Wein ablaſſen.

Dieſer Wein iſt geſund im Sommer zu trincken in groſſer Hitze / und nüchtern zum Magen / er löſet und verzehret alle böſe Materi / die ſich im Magen geſammlet hat / ſtärcket und kräfftiget auch den Magen.

Num. 126.

Noch auf eine andere Art.

Man nimbt dörren Wermuth drey Hände voll / dörrer Krauſemüntz eine halbe Hand voll / Zimmet-Rinden zwey Quint / funfftzig Negelein / zwey Zehen Galgant / zerſchneidet es alles klein / thut es in ein ſauberes Säcklein / und nimbt drey Maas des beſten Weins / und hänget das Säcklein darein / und ſo man ein wenig geeſſen hat / thut man deſſen einen guten Trunck.

Dieſer Wein erwärmet und ſtärcket den Magen / macht gute Däuung / und verzehrt die böſe Fruch-

Feuchtigkeit in den Magen. Solch Säcklein iſt ein halb Jahr gut zu gebrauchen.

Num. 127.

Noch auf eine andere Art.

Man nimbt dürren Wermuth / ein wenig zerſtoſſen oder zerſchnitten nach Gefallen / ſiedet den im Herbſt in friſchen Moſt / wie er von der Kälter kommet / ſo viel als man will / den dritten Theil ein / und verſchaumet den im Sieden ſtetig / läſſet ihn darnach über Nacht ſtehen / Morgens läſſet man denſelben durch einen wüllenen Sack lauffen / thut den folgends in ein Faß / gieſſet dann ferner zwey- oder dreymalen ſo viel ſüſſen Moſtes darzu / kleibet einen Hafen darüber / wie gebräuchlich iſt / und läſſet den Wein alſo in einander verjähren / wann das geſchehen / ſchlägt man das Fäßlein zu / und behält den Wein zur Nothdurfft / und wann man darvon trincket / füllet man den mit anderen Wein wiederum zu.

Num. 128.

Auf andere Art.

Andere nehmen dürren Wermuth / ein wenig zerſchnitten / hencken den in einem leinenen Säcklein in ein Fäßlein / zwiſchen Hanbüchen / Aeſchern oder Häſelen-Spähnen / und füllen das Fäßlein mit gutem ſüſſen Moſt / daß es das dritte Theil leer bleibet / darnach füllen ſie es mit geſottenem Moſt zu / und laſſen es alſo verjähren / und thun / wie oben gemeldet.

Etliche nehmen 24. Maas / oder ein Elſaſſer Oh-

Ohmen gutes Moſtes/ Berg-Wermut 1. Pfund/ vermiſchen das wohl durcheinander / und laſſen es ſieden biß der dritte Theil eingeſotten iſt / darnach gieſſen ſie darzu auf zwo Elſaſſer Maas Eßigs / das ſind 8. Pfund/und noch ein halb Pfund Wermuth/ wann ſie nun ſolches alles wohl durcheinander vermiſchet haben / gieſſen ſie es in ein anders Gefäſſe/ und wann ſich der Wein geſetzet und lauter worden iſt / ſo laſſen ſie den ab / und ſeyhen ihn durch.

Etliche nehmen 32. Loth geſtoſſenen Wermuth/ binden den in ein dünn leinen Tüchlein/und hencken das in 15. Maas Moſtes/ und laſſen den 2. Monat lang darinn weichen.

Etliche nehmen 7. oder 8. Loth Wermuth / Syriſcher Spicanarden / Zimmet-Rinden/ Caſſien oder Mutter-Zimmet-Rinden / die Blumen deß Kammel-Heues/wohlriechender Indianiſcher Calmuß-Röhren, der Rinden von der blühenden Frucht deß Dattel-Baums/deren jedes 4. Loth/ diſe Stück ſtoſſen ſie in einem Mörſner/ darnach thun ſie es alles in 24. Maas Moſtes / verſtopffen das Faß / und laſſen es 2. oder 3. Monat darinn / darnach ſo ſeyhen ſie den Wein ab in andere Fäſſer/und verwahren den.

Wieder andere nehmen deß Berg-Wermuths 40 Loth/Marien-Magdalenen-Blumen 14. Loth/ und binden die zuſammen in ein leinen Tuch/ und hencken das in 24. Maas neuen Moſt / und nach viertzig Tagen laſſen ſie den Wein ab in andere Fäſſer.

Wieder andere nehmen in 6. Maas neuen Moſtes/24 Loth Berg-Wermuths/und 4. Loth Kühn-

Hartz / über 14. Tage ſeyhen ſie den Wein durch / und ſetzen den verwahrlich hin. Hier iſt zu mercken / wann den Alten unſere Weiſe und Manier / die Kräuter-Wein mit den Hanbüchen- oder Häſe-len-Spähnen einzumachen / bekannt geweſen wä-re / hätten ſie ihre Kräuter-Wein nicht alſo / wie ge-höret / dürffen von den Kräutern durchſeyhen / ſin-temalen dieſelbigen alſo mit den Spähnen / auf un-ſere Weiſe bereitet / in kurtzer Zeit ſchön hell und klar werden / und ſeynd auch ſolche Weine viel an-muthiger und lieblicher zu trincken / als die Durch-geſiehene.

Num. 129.

Guter Wermuth-Wein für die Gall-ſüchtigen.

Man nimmt Wermuth / Tauſend-Gulden-Kraut / Wegwarten-Kraut / Wegwarten-Wur-tzel und Stein / oder Waldleber-Kraut / läſſet je-des gleich viel in einem Fäßlein mit Spähnen ein-machen / und einen guten Moſt darüber verjähren / und denſelben zur Nothdurfft verwahren / dann es ſehr guter heilſamer Wein iſt / bringt nicht ſo Durſt wie der Wermuth-Wein / eröffnet die verſtopffung der Leber / machet Luſt zur Speiſe / und ſtärcket den Magen und alle innerliche Glieder.

Num. 130.

Köſtlicher Wermuth-Wein für den vergifften Lufft in Sterbens-Zeiten.

Man nimmt aufgetrockneten Bergwermuths 20. Loth / Modelgrer- oder heil allen-Schaden-Kraut und Wurtzel 6. Loth / Wegwartenwurtzel / Braunmender-Kraut / der oberſten Gipffel von der Geiß-Rauten / jedes 4. Loth / Scorzoneren-wurtz / Hirſchzungen-Kraut jedes 3. Loth / Groß-Negelein-Wurtzel / Cardobenedicten-Kraut / Roßhuben-Wurtzel / Borragen-Wurtzel / jedes 2. Loth / Citeronen- und Pomerantzen-Schalen jedes 2. Loth / weiß Diptamwurtzel / Schwalbenwurtzel / Benedictenwurtzel / Tormentillwurtzel / Citrinat-Saamen ; ein wenig zerquetſchte Ochſenzungen-Blumen / Graß-Negelein-Blumen / jedes 1. Loth. Alle obgemeldte Stücke ſolle man klein zerſchneiden / dieſelbe mit Eſchern-Spähnen eine Lage um die andere / in ein 12. oder 14-måſiges Fäßlein einſchlagen / das Fäßlein hernach mit gutem Moſt zufüllen / nnd zum Gebrauch verjähren laſſen. Wann man dieſen Wein gebrauchen will / ſolle man des Morgens nüchtern zuvor / einen Biſſen Brod mit geſaltzener Butter eſſen / und darauff ein Becherlein voll des gemeldten Weins trincken / darnach den Geſchäfften nach ausgehen. Man ſolle auch zu den beyden Mahlzeiten / als Mittag und Abends gleich am Eſſen / jedesmalen dem erſten Trunck von dieſem Wein thun / im Winter

ter und Frühling / im heiſſen Sommer und in den Hunds-Tagen iſt er zu hitzig / in der Zeit ſolle man ihn mit Sauer-Ampfer / oder Sauer-Klee / oder aber Wegwarten / oder Endivien-Waſſer vermiſchet trincken / ſo kan er alſo das gantze Jahr über nutzlich gebrauchet werden.

Num. 131.

Fürtrefflich gut purgirender Wermuth-Wein.

Man nimbt guten ausgetrockneten Berg-Wermuth 24. Loth / friſcher auserleſner Alexandriniſcher Senet-Blätter 20. Loth / weiſſes leichtes Lerchen-Schwammes 5. Loth / des edlen Gamanders eins / Feberkraut, Mertz-Violen jedes 4. Loth / Tauſendgulden Kraut / St. Johannis-Kraut / Haſelwurtz / Engelſüß / Fenchel-Wurtzel / Wegwarten-Wurtzel / Röhrlein / Kraut-Wurtzel / Kalmus-Wurtzel / guten weiſſen Jngwer / Schlehen-Blüh / Turbit-Wurtzel jedes 2. Loth / Peterlein-Wurtzel / anderthalb Loth / Ochſen-Zungen-Blumen / Borragen-Blümlein jedes 1. Loth / rothe Roſen ein halb Loth. Obgenannte Stücke ſolle man klein zerſchneiden / und mit Hanbuchen- oder Häſelen-Spähnen / ein Lage um die andere in ein 12. mäſiges Fäßlein einmachen / daſſelbige darnach mit gutem Moſt anfüllen / und darüber verjähren laſſen. Dieſer Wein purgiert alle böſe Feuchten / und führet aus die Gallen und faulen zähen Schleim / ohne einigen Schaden / währet den Krimmen und Darm-Gicht / und iſt eine heilſame Artzney wider die faulen trucknenden Magen-Fieber / und

und vertreibt die drey-tägigen Fieber / im Anfang deß Morgens- oder Nacht-Eſſens / einen gemeinen Tiſch-Becher voll darvon getruncken / oder aber deß Morgens nüchtern 4. Stunde vor dem Eſſen / wider das drey-tägige Fieber ſolle man je über den andern Tage auf den guten Tage / drey Morgen nacheinander ſo viel trincken / es hilfft gewiß. Von dieſem Wein ſolle man trincken / und die Kräuter und Wurtzeln darinn laſſen / biß auf den Frühling / alsdann ſolle man den Wein ablaſſen / die Kräuter und Wurtzeln hinweg werffen / daß Fäßlein ſauber waſchen / ein wenig ertrieffen laſſen / und dann mit einen rectificirten gebrandten Wein befeuchtigen / den Wein wider darein thun / folgends mit anderm Wein zufüllen / dann zuſchlagen / daß kein Lufft darzu kommet / ſo bleibet er über ein Jahr gut.

Num. 132.

Auf gemeine Art, guten Wermuth-Wein zu machen.

Man thut friſchen oder dürren Wermuth in ein Säcklein / gieſſet den Wein warm oder kalt dardurch / ſo lange / biß er den Geſchmack an ſich nimmet / alsdann thut man Zucker darein / ſo viel vonnöthen iſt / oder man hänget das gedörrte Kraut in einem langen ſchmalen Säcklein in den Wein / biß er den Geſchmack an ſich zeucht. An denen Orten / wo der Wein wächſet / kan man Moſt nehmen / und im Herbſt einſetzen / auch in dieſen Wein eine Multer von guten Wein-Trauben / ſo abgeſtrupffet oder gantz

gantz vermenget / ſchütten / das Faß zugeſchlagen / und den Moſt in ſich ſelber gieren laſſen / doch daß ein Dampff-Löchlein bleibe / mit einem Höltzlein nicht allzu feſt zugeſteckt / ſo wird er deſto lieblicher und beſſer / man mag ihn auch mit allerhand guten Gewürtze einen edlen Geſchmack zuwege bringen.

Num. 133.

Noch ein ſehr geſunder bitterer gewürtzter Wermuth-Wein.

Man machet 4. leinene Beutel / einen jeden eines Viertel lang / und ſo weit / daß man kan 4. Finger darein ſtecken / von denſelbigen füllet man drey mit Wermuth-Blumen / und einen mit Negelein / Galgant / Zimmet / Cordamömlein und Anis / wer will / mag noch mehr andere Gewürtze darzu thun / dieſes alles grob geſtoſſen / kleine Kiſel-Steinlein darzu gethan / dann in ein Fäßlein gehänget / worinnen 10. oder 12. Stübigen Wein; in einem jeden Beutel ſolle / wann man keine Kißling-Steine haben kan / eine bleyerne Kugel ſeyn / darmit die Beutelein nicht oben bleiben / ſondern in die tieffe des Weines hangen / läſſet es 14. Tage hangen / ſo iſt der Wein gut.

Num. 134.

Ein guter Tiſch-Wermuth-Wein.

Man nimmt Wermuth 3. Händ voll / Cardobenedicten 2. Hände voll / Rosmarin / Salbey / Ehren-Preiß / Borragen-Blümlein / rothter Roſen jedes eine Hand voll / Wegwarten und Alant-Wurtzel

Wurtzel jedes 2. Loth / Citeronen-Schalen / Pomerantzen-Schalen jedes 4. Loth Wurtz-Negelein/ Zimmet jedes 2. Quintlein / Muſcaten-Blüh 1. Quintlein / dieſes gehöret auf 5. Maas Wein.

Num. 135.

Noch ein anderer delicater und geſunder Kräuter- oder Wermuth-Wein.

Man nimbt des beſten Wermuths ſammt den Knöpfflein/ 6. guter Hand voll / Cardobenedicten-Kraut 4. guter Hand voll / Tauſendguldenkraut auch 4. guter Hand voll / Hirſch-Zungen / Ehren-Preyß/ Edel-Lung- und Leberkraut/ Salbey/ Rosmarin/ Krauß-Müntz / gefeinter Röslein eines jeden 2. Hand voll/ Engelſüß / Alant-Wurtz / Calmus / Veylwurtz eines jeden 8. Loth / Diptamwurtz 2. Loth / Süßholtz 4. Loth / Zimmet / Negelein / Muſcaten-Blüh eines jeden nach Belieben/ Citronen- und Pomerantzen-Schalen jedes 8. Loth / Benedicten-Wurtz 6. Loth/ rothen Canden-Zucker 1. Pfund / dieſe Species werden alle gröblicht zerſchnitten und zerſtoſſen/ in einen leinen Sack gethan / dann in ein oben mit einem viereckichten Spund eingeleget / und mit gutem alten Wein / ſo am beſten iſt / angefüllet / das Faß wohl verſpündet/ und 8. Tage lang alſo ſtehen laſſen / ſo überkommet man einen überaus herrlichen Kräuter- oder Wermuth-Wein / wann nun des Tages 2. oder 3. Maas darvon aus gezapffet werden/ muß man es mit anderem Wein nachfüllen/ ꝛc.

Num.

Num. 136.

Sehr köſtlicher Wermuth-Wein, ſo den Leber- und Waſſerſüchtigen ſehr geſund iſt, auch zur Contagions-Zeit ſehr köſtlich iſt.

Nimm Wermuth 3. Handvoll / Cardobenedicten-Kraut 1. Hand voll / Wegwarten und Alant-Wurtz jedes 2. Untz / klein Salbey / Hirſch-Zungen / Hyſop / Rosmarin / Hufflattig / Ehren-Preiß / Eiſen-Kraut / Lungen- und Leber-Kraut / Meliſſen jedes 2. Hand voll / Bibinell-Wurtz 2. Untz / alles klein zerſchnitten in ein Sack gethan / und mit Eſchern-Spänen in 2. Eymer Moſt gethan / und verjähren laſſen / darvon thut man bey der Mittags-Mahlzeit einen guten Trunck.

Num. 137.

Noch ein anderer ſehr geſunder Wermuth-Wein.

Man nimmt friſchen / beſſer aber dürren Wermuth in ein Säcklein / gieſſet den Wein warm oder kalt dardurch / ſo lange biß er den Geſchmack an ſich nimmt / alsdann thut man Zucker darein / ſo viel man ſelbſten will.

Oder man kan auch gedörrten Wermuth in einem langen ſchmalen Säcklein in den Wein hängen biß er den Geſchmack an ſich zeucht.

NB. An denjenige in Orten / wo der Wein wächſet / kan man Moſt nehmen / und im Herbſte einſetzen / auch in dieſem Wein eine Multer voll guter Wein-

Wein-Trauben / ſo abgeſtreiffet / oder gantz vermenget / ſchütten / das Faß zuſchlagen / und den Moſt in ſich ſelber gieren läſſet / doch daß ein Dampf-löchlein bleibe / mit einem Höltzlein nicht allzufeſt zugeſtecket / ſo wird er deſto lieblicher und beſſer / man mag ihm auch / mit allerhand guten Gewürtze / einen edlen Geſchmack zuwege bringen.

Num. 138.

Einen guten geſunden Wermuth-Wein in das Haus zu machen.

Man nimmt Wermuth 6. Hand voll / Cardobenedicten-Kraut 3. Hand voll / Tauſend-Gulden-Kraut 2. Hand voll / Rosmarin / Salbey / Majoran / Ehren-Preyß / Hirſch-Zungen / Borragen-Blümlein / gefeinter Röslein / jedes 2. Hand voll / Wegwarten / Engelſüß / und Alant-Wurtz jedes 4. Loth / Citeronen- und Pomerantzen-Schalen eines jeden 8. Loth / Negelein / Zimmet / Cordamömlein / Galgant / Zitwer jedes 1. Loth / Muſcatennüß und Muſcaten-Blüh eines jeden ein halb Loth / Anis- und Fenchel eines jeden 1. Loth / rothen Canden-Zucker 1. Pfund / darzu gehöret 1. Eymer Wein.

Num. 139.

Species zu einem köſtlichen guten Wermuth-Wein.

Man nimmt deß beſten Wermuths 6. Hand voll.

Cardobenedicten-Kraut 10. Hand voll.

Tauſend-Gulden-Kraut 6. Hand voll.

Hirſch-

Hirſchzungen 5. Handvoll.
Holderblüh 4. Handvoll.
Holder-Rinden 2. Hand voll.
Tamarisken 4. Handvoll.
Salbey und Rosmarin jedes 3. Handvoll.
Wacholder-Beer ein halb Pfund.
Caryophel-Wurtz.
Engelſüß und Alant-Wurtz jedes 8. Loth.
Süßholtz 8. Loth.
Citronen- und Pomerantzen-Schaalen jedes 10. Loth.
Veylwurtz 6. Loth. Saſſafras 2. Loth.
Negelein 2. Loth.
Zimmet 2. Loth.

Alles gröblicht zerſchnitten untereinander vermiſchet.

Num. 140.

Guter Wermuth-Wein, wie ſolcher an unterſchiedlichen Fürſtlichen Höfen angeſtellet wird.

Nimm von gemeinem Wermuth die Blätter / Blumen und Saamen ſollen darvon gethan werden. Die Blätter von Pontiſchem Wermuth / Cardobenedicten jedes 6. Hand voll / Ehrenpreiß / Agrimonia, weiſſen Andorn jedes 5. Hand voll / Tauſendgulden-Kraut 2. Hand voll. Wegwarten-Wurtzel 4. Loth / gefeinter Röslein 3. Hand voll. Rosmarin 2. Hand voll / Citronen ſchaalen 4. Loth. Ermeldte und gedörrte Stück ſeynd ſamt Eſchinen-Spähnen in ein Ohmiges Fäßlein zu thun / ſo auch mit neuem Wein / inmaſſen von Kräuter-Weinen angezeiget worden / zuzufüllen.

Num 141.

Sehr geſunder Wermuth-Wein.

Man nimbt des beſten Pontiſchen Wermuths 12. Hand voll.

Cardobenedicten 8. Hand voll.

Tauſendgulden-Kraut 6. Hand voll.

Salbey/ Rosmarin / Hirſchzungen /

Ehrenpreiß / Löffelkraut /

Edel-Leberkraut/ Lungenkraut/

Gefeinter Röslein/ jedes 3. Hand voll.

Alantwurtz/ Veylwurtz / Süßholtz /

Engelſüß / Benedictenwurtz /

Citeronen und Pomerantzen-Schaalen / jeder 10. Loth.

Zimmet 2. Loth.

Negelein / Muſcatenblüh /

Cordamömlein / jedes anderthalb Loth.

Rothen Kanden-Zucker 2. Pfund.

Alles gröblicht zerſchnitten unter einander vermiſcht / in ein rein Säcklein gethan/ und mit reinen Kieſelſteinlein in ein eymeriges Faß gehencket/ dann ſelbiges mit Wein angefüllet/veſt verſpündet/ und 8. Tage lang ruhen laſſen / alsdann angezapffet / und immer zu wieder nachgefüllet / ſo hat man einen ſehr köſtlichen und geſunden Wermuth- oder Kräuter-Wein.

Num. 142.

Noch ein anderer Wermuth-Wein.

Mache 4. leinene Beutelein / ein jedes ein Viertheil lang und ſo weit/ daß man kan 4. Finger darein ſtecken/

ſtecken / von denſelben fülle 3. mit Wermuth-Blumen / und eines mit Negelein / Galgant / Cordamömlein und Anis / dieſes alles grob geſtoſſen / und hänge es in ein Fäßlein / worinnen 10. oder zwölff Stübigen Wein.

In einem jedwedern Beutel muß eine bleyerne Kugel ſeyn / damit die Beutel nicht oben bleiben / laß es 14. Tage hangen / dann iſt der Wein gut.

Num. 143.

Bitter-Wein-Extract, ſo ſehr gut iſt.

Man nimbt der oberſten Knöpfflein von Wermuth 2. Hand voll.

Cardobenedicten anderthalb Hand voll.

Löffelkraut-Blätter.

Hirſchzungen / Salbey / Rosmarin /

Tauſendgulden-Kraut / jedes 1. Handvoll.

Borragen und Ochſenzungen-Blümlein jedes ein paar Finger voll.

Calmus-Wurtz /

Alant-Wurtz jedes 1. Loth.

Citeronen-Schalen /

Pomerantzen-Schalen jedes 2. Loth.

Coriander-Saamen ein halb Loth.

Cubeben ein halb Loth.

Muſcaten-Blüh /

Zimmet jedes 1. Quint.

Alle Kräuter und Wurtzeln zerſchnitten / die Schaalen grob zerſtoſſen / 4. quer Finger hoch guten Brandwein darauf gegoſſen / 3. Tage in gelinder Wärme ſtehen laſſen / dann rein abgegoſſen.

Num. 144.

Ein guter Wermuth-Wein für alle Gepreſten des Leibes, ſonderlich dem Miltz, Lebern und Lungen ſehr dienlich.

Nimm Creutz-Salbey / Cardobenedicten-Kraut / Iſpen / Hirſchzungen / Benedicten / Alant- und Engelſüßwurtz / Beylwurtz / Lungen-Kraut / EdelLeber-Kraut / jedes eine halbe oder kleine Hand voll / Wermuthkraut doppelt ſo viel / nachdeme man den Wein ſtarck bitter haben will / weniger oder mehr. Dieſe Stücke alle in ein härines Säcklein gethan / in ein Fäßlein von 10. oder 12. Maaſen / ohngefährlich / mit Wein angefüllet / ſo oben einen weiten Spund hat.

Num. 145.

Guten Wermuth-Wein wider die Flüſſe, ſtärcket den gantzen Leib, iſt gut für die Waſſerſucht, Schwindſucht, Zipperlein, Stein, Schwindel und dergleichen Zufällen.

Nimm Zimmet / Galgant / Angelica / Calmus / Alantwurtz / eines jeden 4. Loth / Ligni Quajaci 20. Loth / Saſſafras-Holtz 6. Loth / Bethonien / Iſop / Salbey / Eybiſchwurtz / Majoran / Wermuth / Tauſendgulen-Kraut / Löffel-Kraut / Melliſſen / Steinbrech / Bibernell / Pöley jedes ein halb Hand voll / Cardobenedicten-Kraut 1. Handvoll / Roſmarin / Hirſchzungen / Lungenkraut / EdelLeberkraut / Ehren-

Ehren-Preiß/ jedes 1. Hand voll/ Wacholderbeer/ je länger je lieber/ Rauten/ jedes 1. Hand voll. Alle dieſe Kräuter von Stängeln abgebrochen/ die Wacholder-Beer ein wenig zerſtoſſen/ zuſammen in ein Säcklein gethan/ in ein Fäßlein von 16. oder 18 Mas haltend/ darvon Morgens oder über den Eſſen den erſten Trunck gethan/ ſo lange es einem gut beduncket.

Num. 146.

Fürtrefflicher Wermuth-Wein für die Schwindſucht.

Nimm Wermuth 3. guter Hand voll/ Cardobenedicten/ Tauſendgulden Kraut jedes 1. Hand voll/ Hirſchzungen/ Ehrenpreiß/ Löffel Kraut jedes ein halb Hand voll/ Alant-Wurtz/ Engelſüß/ Benedicten-Wurtz jedes 4. Loth. Darmit verfahre wie bey obigen.

Num. 147.

Von dem innerlichen Gebrauch des Wermuth Weins.

Obgleich der Wermuth-Wein bey uns Teutſchen hin und wieder ſtarck im Gebrauch iſt/ wird er doch mehr von den Schlemmern und Weinzapffen zu ihrem Verderben und daß ſie nur mehr und deſto redlicher sauffen mögen/ dann von den andern zu Erhaltung ihrer Geſundheit gebrauchet/ alſo/ daß vielmehr Menſchen im Teutſchen heilſamen Wein den Tod ſauffen/ dann die ihre Geſundheit darmit erlangen/ oder vor Kranckheiten ſich bewah-

wahren. Dieſer Wein aber ordentlich und mäſſiglich getruncken / iſt ein heilſamer / nutzlicher und geſunder Wein zu nachfolgenden Gebreſten und Kranckheiten.

Wermuthwein dienet inſonderheit vor alle Gebreſten und Kranckheiten des Magens / ſtillet den Schmertzen und Aufblehen deſſelbigen / ſonderlich / wann ſolche von Kälte ihren Urſprung haben.

Er macht den Magen luſtig und begierlich zur Speiſe / vertreibet den Widerwillen und Maßleid / fördert die Däuung / iſt ſehr dienlich den kalten flüßigen Menſchen / dann er reiniget und ſtärcket die Glieder / daß ſie die Flüß und dergleichen Materien nicht annehmen / er trucknet wider die aufriechenden Dämpffe des Magens / und läſſet ſie nicht in das Haupt ſteigen / ſtärcket auch alle innerliche und äuſſerliche Glieder des gantzen Leibes / ſonderlich aber das weiſe Geäder. Er iſt auch denen nutz und dienſtlich / welchen das Zwerchfell / Diaghragma, eine lange Zeit iſt geſpannet geweſen. Er dienet zu den erkalten und harten Lebern und Miltz / öffnet die Verſtopffung derſelbigen / vertreibet die Gelbſucht und Lendenwehe / treibet den Harn / und eröffnet die Verſtopffung der Nieren und Blaſen.

Er wird auch ſehr gelobet wider das Zipperlein und die Gliederſucht / dann er verzehret die überige Feuchtigkeit und ſtärcket die Geleiche / daß ſie ſolche Materien nicht leichtlich annehmen.

Er bewahret vor den Schlag und fallenden Sucht / und bringt wieder die verlohrne Sprache.

Er

Er kläret und ſtärcket das dunckle Geſicht.

Er ſtärcket den Bauch und alles Eingeweide/ verzehret und führet aus alle ſchädliche/ böſe/ kalte Feuchtigkeit. Er zertheilet und vertreibet die windigen Aufblehungen des gantzen Leibes/ führet aus die runden Bauch-Würme/ und fördert die verhaltene Blumen der Weiber.

Wermuthwein iſt ein überaus trefflicher Tranck für das Grimmen/ ſo man ſtetigs den trincket. Er dienet auch für die Vergifftungen des Queckſilbers in Verguldẽn/ derowegen die Goldſchmiede/ Gürtler und andere/ die mit dem Queckſilber und Verguldẽn umgehen/ müſſen ihnen den Wermutwein ſonderlich laſſen befohlen ſeyn.

Er iſt auch gut wider das Gifft der Eberwurtz/ wann man ſein viel trincket/ und darnach wider von ſich bricht.

Und iſt eine beſondere heilſame Artzeney für die/ ſo böſe und gifftige Schwämme geſſen haben/ gleichfalls gebrauchet.

Diejenigen/ ſo Melonen/ Kürbis/ Gurcken/ Pfeben/ Pferſing und viel kaltes Obſt eſſen/ denen iſt der Wermuthwein eine geſunde Artzeney. Dienet auch ſonſten für andere Vergifftung/ und behütet das Geblüt und Feuchten für Fäulnus/ und vor den vergifften Peſtilentziſchen Lufft. Iſt derowegen denen ſonderlich gut/ ſo zu den inficirten Menſchen gehen wollen/ die ſollen zuvor einen Biſſen Brod eſſen/ und einen guten Trunck Wermuthwein darauf thun.

Dieſer Wein benimbt auch das Zittern der Glieder.

Deßgleichen auch die erhartten / eingeſchrumpff-ten Nerven und Adern.

Wermuth-Wein nüchtern vor andern Tranck getruncken / verhütet die Trunckenheit / welches unſer Wein-Schläuche wohl wiſſen.

Es dienet dieſer Wein ſonderlich wider das Seiten und Rucken-Wehe / auch die Melancholey / ſchwehre Träume / Nacht-Forcht und Erſchrecken im Schlaffe.

Benimbt das Aufrüpffen des Magens und verzehret alle Fäulnus und kalte ſchleimigte Feuchtigkeiten in den Gliedern / die der Dauung dienen / ſonderlich aber die / die da verborgen liegen in der Tieffe und Hölen der Leber / Magen / Därm und der Mutter.

Er benimmt auch das Undauen und Erbrechen des Magens / führet aus die Gall / und läſſet dieſelbige auch bey den Menſchen nicht wachſen / ſo man den in ſtetigem Brauch hat.

Wermuthwein fördert den Schlaff / und vertreibt die Geſchwulſt.

Wer über Meer fahren will / der ſolle / etliche Tage zuvor / Wermuthwein trincken / und den auch in dem Schiff gebrauchen / ſo verhütet er das Undauen / das gewöhnlich das Meer pfleget zu erwecken.

Es ſolle dieſer Wein gebrauchet werden / von kalten flüßigen Leuten / und ſonderlich im Winter / Frühling und Herbſt.

Geſunde Leut aber / die gar nichts Mangels an ihnen fühlen / darzu im Eſſen und Trincken ſich mäſſig halten / und keine Undäuung und Blähung des

Ma-

Magens fühlen / die ſollen ſich des Wermuth-Weins enthalten denn er iſt denſelben ſchädlich / ſintemalen alle hitzige Kräuter-Weine geſunde Menſchen kranck machen.

Denen aber iſt er gleichwohl geſund / und erhält ſie bey guter Geſundheit / die grobe / unverdäuliche und harte Speiß gebrauchen / oder viel Obſt eſſen.

Aeuſſerlicher Gebrauch des Wermut-Weins.

Das Haupt mit Wermuth-Wein zum öfftermalen gewaſchen / trocknet die Flüße / und heylet den weiſen ruffechtigen Grind des Haupts.

Er bekommt wol den erlahmten ſchwachen Paralytiſchen Gliedern / und den eingeſchrumpfften / erharten und erſtarrten Krampff-Adern und Nerven / offtermals warm darmit gebähet / und wol damit gerieben.

Die faulen Wunden / alte Schäden und Löcher mit Wermuth-Wein gewaſchen / werden darvon gereiniget / dann er trocknet die böſen Feuchtigkeiten derſelben aus / verzehret das faule Fleiſch / verhindert ſie vor Fiſteln und andern böſen Zufällen / und fördert die Zuheilung.

Wermuth-Wein warm im Hals gegurgelt / und den Mund zum öfftern damit ausgeſchwanckt / hilfft der Geſchwulſt der Zungen / und vertreibet das Stincken und Ubelriechen des Mundes.

Es heilet auch der Wermuth-Wein die Krätze und beiſſende Grinde / die von ſcharffer verſaltzener Feuchtigkeit kommt / zum offtermalen darmit gewachſen.

Num. 148.

Sehr geſunder Wegwarten-Wein.

Man nimbt der gedörrten Wegwarten-Wurtzel/ ſo in dem Junio oder Auguſto gegraben worden 20. Loth/ wohlgeſäuberter Roſinlein 5. Pfund/ Agrimoniæ 10. Hand voll/ ſchneidet und ſtöſſet alles gröblicht/ und thut es ohne Sack in ein ohmiges Fäßlein/ dergeſtalt/ daß mit Eſchen-Spähnlein das Zapffen-Loch wohl verlegt/ dann obgeſagter Specierum eingelegt/ dann wiederum der Spähne eines/ und alſo eines um das andere gemachet/ darauf kan mit dem beſten neuen Wein das Fäßlein zugefüllet werden.

Num. 149.

Guter Wermuth-Wein/ der unter allen für den beſten gehalten werden mag.

Man nimbt Wermuth eine gute Hand voll/ Cardobenedicten-Kraut/ Tauſendgulden-Kraut/ jedes ein halbe Hand voll/ Benedictenwurtz/ Alantwurtz/ jedes 3. Loth/ Citeronen- und Pomerantzen-Schaalen/ jedes 4. Loth/ Zimmet 1. Loth/ Muſcatblüh ein halb Loth/ die Wermuth ziehet man durch ein heiſſes Waſſer/ darnach trocknet man ſie wieder/ und zerſchneidet dann alle Species gröblicht/ und macht mit Hagenbuchen-Spähnen und dieſen Speciebus immer eine Lage um die andere/ daß das Fäßlein ohngefehr halb angefüllet ſeye/ das muß ohngefehr eine Ohme halten/ dann ſchüttet man darein 30. Maas ſüſſen geſottenen Moſt/ und 30.

Maas

Maas alten guten Wein / und vermacht das Faß/ daß nur oben ein klein Löchlein darinen bleibe/ dann es darff nicht viel jähren/und auch nicht viel Lufft darzu kommen.

Num. 150.

Guter Cardobenedicten-Wein.

Man gräbet Cardobenedicten-Wurtzel im Mertzen / dann da iſt der Geruch am ſtärckeſten / macht ſie fein ſauber und rein / trocknet ſie / und henckt ſie hernach in Wein / ſo bringt der Wein einen lieblichen Geruch und Geſchmack davon. Dieſer Wein erquickt das Hertz und Gemüth/ eröffnet die Verſtopffung der Leber / wärmet und trocknet das kalte und feuchte Hirn/und erwärmt den kalten und verſchleimten Magen.

Num. 151.

Fenchel-Wein.

Dieſer Wein wird allerdings im Herbſt / wie obangezeigter Anis-Wein bereitet.

Der Fenchel-Wein iſt ein edler Tranck / das Geſicht zu ſtärcken und zu ſchärffen und das in guter Geſundheit zu erhalten. Er ſtärcket den Magen/ bringet wiederum den verlohrnen Appetit / er vertreibet die Gelbſucht/und kommet denen zu Hülffe/ die mit den grünen Siechtagen beladen ſeynd / iſt denen nutz / die gifftige Speiſe geeſſen haben / er bewahret den Menſchen vor der böſen Lufft/ er vertreibet den Huſten und kommt allen Gebrechen der Bruſt und Lungen zu Hülffe / und dienet ſonderlichen wider das Keichen und ſchwerlich Athemen. Er machet den ſäugenden Weibern viel Milch/und meh-

mehret den männlichen Saamen / iſt ein heilſamer Tranck den erkalten Männern und alten betagten Leuten. Er benimbt den Unwillen und Widerwillen des Magens / fördert die Däuung / er mildert den Schmertzen des Rucks und der Lenden / deßgleichen auch das Grimmen und den Schmertzen in den Därmern / er zertheilet und treibet aus die Winde / ſo im Leibe ſich verhalten / iſt derowegen ſehr dienlich den Waſſerſüchtigen / eröffnet die Verſtopffung der Lebern / Miltze / Nieren und Blaſen / treibet den Harn / und dienet wider die Gebrechen / davon der Harn ſchwehrlich gefangen wird. Er reiniget die Nieren und Blaſen / führet aus Sand und Stein / u. wo keiner vorhanden / verhindert er / daß er nicht wächſet. Er legt des Magen-Weh / und macht Begierde zum Eſſen / erhält die natürliche angebohrne Wärme / und ſtärcket die lebhafften Geiſter.

Num. 152.

Noch ein anderer fürtrefflicher guter Fenchel-Wein von vielen und mehr Stücken, den Magen-Leber und Miltzſüchtigen, und denen, die mit der Cachexia, den grünen Siechtagen und der Waſſerſucht beladen seynd, vor allem Tranck dienlich und heilſam.

Man nimmt Fenchel-Wurtzel / Fenchel-Saamen eines jeden 8. Loth / geſchaben ſüß-Holtz 6. Loth / rother Roſen / Anis-Saamen eines jeden vierthalb Loth / Canellen / Heu / Lack / Maſtix / Odermenig / jedes anderthalb Loth / Rhebarbara / Caßien-Rinden

den oder Zimmet-Rinden/ oder Mutter-Zimmet/ Bergwermuth/ Haſel-Wurtz/ Weegweis-Wurtzel jedes 3. Loth. Diſe Stücke ſtöſſet man gröblicht/ thut ſie in ein ſauber leinen Säcklein/ das ſchläget man in Häſelen-Hanbuchen oder Eſchern-Spähnen/ in ein 24. mäßiges Fäßlein/ wie man ſonſten einen Kräuterwein einſchlägt/ füllt darnach daſſelbige zu/ mit einem guten Moſt/ und läſſet es darüber verjähren/ behält es dann zu obgemelten Gebrauch/ und nach 6. Monaten läſſet man den Wein ab/ wirfft die Wurtzeln und andere Stücke hinweg/ und handelt darmit/ wie ſonſten mit dem Wermuthwein.

Num. 153.

Fenchelwurtz-Wein.

Man nimmt die äuſſeren Rinden/ und wirfft das mittlere Hertz/ das holtzechtig iſt/ hinweg/ läſſet die Wurtzel dürre werden/ ſchneidet ſie klein/ oder ſtöſſet es gröblicht/ machet die hernach mit häſlenen oder Hanbuchen-Spähnen ein/ in ein Fäßlein/ nachdeme man viel oder wenig anzuſetzen gedencket/ allerdings wie man den Wermuth oder ſonſten einen anderen Kräuterwein anzuſetzen pfleget/ füllet darnach das Fäßlein mit gutem Moſt/ und läſſet den darüber verjähren. Dieſer Wein dienet inſonderheit für die Verſtopffung der Lebern und Nieren/ treibet den Harn gewaltiger/ denn dieſer von Fenchel-Saamen angeſetzte Wein/ führet aus den Stein/ dienet wider die Gelbſucht/ Waſſerſucht und alle Kranckheiten der Leber/ die von der Verſtopffung ihren Urſprung haben/ als den Tertian und täglichen Fiebern.

Num. 154.

Peterlein-Wein zu machen.

Man nimmt des friſchen zeitigen Peterlein-Saamens/ geſtoſſen/ durchgeſiebt/ und in ein leinen Tüchlein gebunden 18. Loth/ mit etzlichen rein ausgewachſenen Bach-Kieſelſteinen/ in 80. Pf. neuen Moſtes. Dieſer Wein machet dann wieder guten Luſt zum Eſſen/ und bekommet denen Magenſüchtigen ſehr wohl/ deßgleichen denen/ ſo mit Noth harnen/ und machet einen leichten Athem.

Num. 155.

Sehr geſunden Chamillen-Wein zu machen.

Ob nun gleich dieſer Wein gantz unbekandt iſt/ ſo kan man doch im Herbſt/ wie von andern Kräutern/ ſolchen bereiten/ der dann auch ſehr heilſam und geſund iſt/ abſonderlichen in allen Bauch- und Magen-ſchmertzen/ und erweiſet alle Tugenden/ die ſonſten dem edlen Chamillen-Kraut zugeſchrieben werden.

Num. 156.

Granaten-Wein zu bereiten.

Wann man guten Granaten-Wein machen will/ ſo pfleget man unzeitige Granat-Aepffel zu zerſtoſſen/ und in eine Ohme groben ſchwartzen Wein einzulegen. Solcher Wein wird gebraucht wider den Durchlauff und dergleichen Gebrechen. Zu dergleichen Kranckheiten pfleget man auch Juden-Kirſchen/ Myrrhen und Quitten-Wein zu gebrauchen. Der Granaten-Wein iſt auch ein für-

trefflich gut Remedium, zu allen innerlichen hitzigen und peſtilentziſchen Fiebern zugebrauchen/ſonderlichen wann man ihn mit Sauerampfer-Waſſer vermiſchet / und trincket / dann er ſtärcket und löſchet den Durſt / und kühlet den hitzigen Magen.

Num. 157.

Hirſchzungen-Wein anzuſtellen.

Man nimbt die Blätter von den Hirſch-Zungen/ legt ſie in den Moſt oder Wein/ſo zeucht er ſeine Krafft auch an ſich. Ob aber ſolcher Wein etwas unſchmackhafftig iſt / ſo hat er doch viel groſſe Tugenden und Würckungen / dann er vertreibet Schlangen-Gifft. Item die Stranguriam oder kalte Brunze / wie wir es nennen/quæ eſt ex urinæ acrimonia aut exulceratione veſicæ,benimbt die Gelbſucht und alle Verſtopffung der Leber und Miltz / und das lange viertägige Fieber / zertreibet das geronnen-verſtockte Blut bey den Hertzen / das vom Fallen / Stoſſen und andern Urſachen herkommet/ wann man ihn warm trincket / ſo iſt er auch gut für die Colicam paſſionem, iſt auch denen geſund / die den Stein haben.

Num. 158.

Guter Wacholder-Wein.

Man nehme auf einen Eymer Wein 1. Pfund wohl-zeitiger und wohl-ausgeklauter ſchwartzer Wacholder-Beer/ ſo recht friſch ſind/ und zerſtoſſe ſie in einem Mörſel/ und thue ſie hernach in ein leinen Säcklein. So man will / kan man auch etwas

was von gutem Gewürtze mit darzu hinein thun/ dann hänget man es in den neuen Wein/ ſo am Satze iſt jedoch von dem Göhren annoch warm iſt/ vermachet und verſpündet das Faß auf das beſte / und läſſet ihme 8. Tage keinen Lufft / ſo hat man einen guten Wacholderbeer-Wein.

Num. 159.

Wachholder-Wein auf andere Art.

Man nehme auf einen Eymer Wein 1. Pfund friſcher Wacholder-Beer / auf ein Viertel oder 2. Pfund / zerſtoſſe ſie klein in einem Mörſel / thue ſie in einen leinen Sack / und hänge den Sack mit den Wacholder-Beeren in den abgezogenen Wein/ laſſe ihn 14. Tage darinn hangen / und mache den Spund dichte zu/ daß er keine Lufft habe; Hernach zerſtoſſe man ein wenig Zimmet/ Negelein/ Cordamömlein und Muſcaten-Blüh/ thue es gleichfalls zuſammen in ein Säcklein/ und hänge es auch in den Wein / will man aber/ daß der Wein ſtarck nach dem Gewürtze ſchmecken ſolle / kan man das Gewürtze mit Wein kochen / und wann der Wein kalt worden / nebſt dem Beutelein in den Wein thun.

Auf ſolche Weiſe / kan man Zimmet / Negelein und andre Gewürtz-Weine machen / man muß aber das Gewürtz vorher kochen / und dann / wie gelehret / den gedachten Wein nebſt dem Säcklein / worinnen das Gewürtze iſt / in den Wein thun.

Zimmet nimmt man / wann ſelbiger gut iſt / auf einen Eymer 4. Loth / Negelein aber auf einen Eymer 3. Loth.

Num.

Num. 160.

Guter geſottener Wacholder Wein, für vielerley Kranckheiten.

Man nimmt der Wacholder-Beer / zwiſchen zweyen Frauen-Tagen geſammlet / ſo viel du wilſt / thut ſie in einen verglaſurten Hafen / gieß des beſten Weins darzu / läſſet ſie ob einem Feuer ſieden / und wallen / alsdann erkalten / ſeyhet den Wein darvon / und behält ſolchen in einem ſchönen Glas wohl verwahret. Nimmt dann noch ſo viel Wein als zuvor / und ſiedet die Wacholder-Beer noch ein mahln darinnen / den behalte man beſonder / darnach nimm die geſottene Wacholder-Beer lege ſie auf ein Bret / trockne ſie an der Lufft / behalte ſie hernach wohl verwahret.

Darvon trincket man deß erſt geſottenen Wein deß Morgens / und deß andern geſottenen Weins deß Abends / dieſer Tranck iſt gut für alle Webetagen deß Hauptes / für alle Kranckheit deß Hertzens / für alle Gebrechen deß Magens / für den hinfallenden Siechtum / für die Tobſucht des Leibes / für alle Peſtilentzen / für alle Flüſſe deß Hauptes / für alle Gebrechen deß Ruckens / der Lenden / für den ſtinckenden Athem / für das Stechen der Seiten / für den Dampf deß Leibes / es machet auch geringe Athem / es iſt faſt für alle Kranckheiten gut.

So man aber von obigen ausgeſottenen Wachholder-Beeren nüchtern iſſet / ſo ſtärcken ſie das Haupt / machen das Geſicht klar / eine helle Stimme / einen behenden Sinn / hitzen den Magen / daß

er wohl dauet / hilfft der Blaſen und dem Stein/ weichet die Bruſt/und hilfft/den Unflat auszuwerffen / wann man ſolche Wacholder-Beer auf eine Glut wirfft / und den Rauch in ſich gehen låſſet/ reiniget er das Hirn und Haupt; Derſelbig Rauch iſt auch gut für das viertågige Fieber.

Item/ ſo man dieſe Wacholder-Beer pulveriſiret / und in weichen Eyern iſſet / vertreiben ſie den Ausſatz und alle inwendige Gebrechen / ſind auch gut wider alle Kranckheit des Geåders/ die macher es weich.

So man ſolche klein pulveriſiret / mit Lein-Oel ſiedet / wohl umrühret/ hernach in einem feuchten Keller wohl verwahret / ſo hat man eine herrliche Salbe. So man ſich darmit ſalbet um die Schlåfe / macht es wohl ſchlaffen/iſt gut denen / die geſchlagen und geſtochen worden / auch wo man Schmertzen empfindet/ an Gliedern / ſtillet es alſobalden.

Die Beere nůchtern geeſſen / ſeynd gut für den vergifften Luft und zum Geſicht/ und nutzlich zu dem gantzen Leib/ ſtårcken das Hertz/beſſern den Sinn/ reinigen die Bruſt / ſtårcken den Magen / brechen den Harn-Stein / machen guten Athem / ſeyn gut für das Gegicht.

Iſt einer gefallen an den Freyſch/ ſo laſſe ihn nit aufſtehen/ du gebeſt ihme dann vorhin neun Wacholder-Beer zueſſen / ſo wird es beſſer.

Num.

Num. 161.

Köſtlicher Wacholder- und bewährter Kräuter-Wein, abſonderlich wider den Stein.

Nimm Wacholder-Beer / ſauber geleſen und zerknirſcht / 3. Handvoll / Pomerantzen-Schalen 1. viertel Pfund / Citronen-Schalen 1. viertel Pf. Rhabarbara 3. Loth / Angelica 2. Loth / der beſten Veylwurtz 4. Loth / Alant-Wurtz 8. Loth / Engel-Süß 4. Loth / Zitwer anderthalb Loth / Galgant 2. Loth / Pimpinell-Wurtz 4. Loth / Fenchel-Wurtz 4. Loth / Salbey eine gute Handvoll / Majoran ein halbe Handvoll / Roßmarin 2. Handvoll / Stein-Brech und Juden-Kirſchen jedes 1. Handvoll / Mutter-Kraut 1. halbe Hand voll / Cardobenedicten-Kraut 2. Handvoll / Wermuth ein halbe Handvoll / Calmuß 4. Loth / Benedicten-Wurtz 4. Loth / Gunreben-Blätter 8. Hand voll / man kan nicht zu viel nehmen / je mehr je beſſer.

Alle dieſe Wurtzeln und Kräuter klein zerſchnitten / und dann zuſammen blos in ein Fäßlein gethan / man muß aber ein Stroh-Hütlein vor den Hahnen machen / ſonſten möchte es vorſchieſſen.

Man kan die Fäßlein wohl 2. oder 3. mahlen auffüllen / dann im Anfang iſt es etwas ſtarck / und ſehr widerlich zu trincken / darum ſo balden etwas darvon getruncken / ſolle man es wieder auffüllen / biß ſo lange der ſtarcke Geſchmack vergangen / wo dann ſo lange darvon getruncken / daß der Geſchmack vergangen / kan man wieder Kräuter dar-

zu thun / als Cardobenedicten / Wermuth und Wacholder-Beer ꝛc.

Num. 162.

Guter Weichſel-Wein.

Man nimmt der ſchöneſten wohlzeitigen Weichſeln / ſo viel man will / ſtöſſet ſie klein / thut darzu Weichſel-Kern und Pfirſing-Kern auch klein zerſtoſſen / daraus macht man Ballen / legt ſolches auf ein Bret / und trocknet ſie allgemach in einem Back-Ofen. Dieſer getrockneten Ballen nimmt man 2. Pfund / feinen Zucker 2. oder 3. Pfund / Zimmet / Negelein / Cordamömlein und Muſcaten-Blüh nach Belieben / in ein Bindelein gebunden. Nun machet man mit Hagenbuchen Spähnen / welche zuvor müſſen abgeſotten und wieder geſchmoltzen werden / und mit dieſen Speciebus eine Lage um die andere in ein Fäßlein / von ungefehr 15. Maſen / und füllet es dann mit einem guten Wein auf.

NB. Wann man nur etlich Maas Kirſchen-Wein machen will / ſo brauchts keiner Spähne.

Num. 163.

Guten Hohlbeer-Wein zu bereiten.

Man nimmt der ſchöneſten wohl-zeitigſten / rein auserleſener Hohl- oder Hinbeeren / ein gute Quantität / und preſſet darvon den Safft auf das reineſte aus / dann nimmt man zu einem jeden Pfund dieſes Safftes / ohngefehr zehen Maas guten Weines / hänget dann in einem reinen Säcklein von Beu-

tel

tel-Tuch/ rothen Candel-Zucker und Gewürtze hinein/ in wenig Tagen wird er dann ſehr lieblich zu trincken.

Andere thun in das Fäßlein Häßline-Spähne/ und auf ſolch die reineſten wohlzeitigen Hinbeere/ und machen vor dem Faß-Boden/ da man daraus zapfet/ einen härinen Sieb-Boden dafür/ nehmen alsdann ein rein Säcklein/ thun rothen Canden-Zucker/ ſo viel als man den Wein ſüß haben will/nebſt guter Zimmet/ Negelein/ Cordamomien/ Pariß-Körner/ Muſcaten-Blüh und Aniß nach Belieben/ mit 2. oder 3. gläſern Kügelein darein/ und laſſen es 3. Tage ruhen/ ſo erlanget man dann einen ſehr delicaten Hin- oder Hohlbeer-Wein. Dieſer Wein iſt dann nebenſt dem Kirſchen- oder Weixel-Wein/ ein ſehr köſtlicher Sommer-Tranck in groſſer Hitze/ dienet der Leber ſehr wohl/ kühlet ſolche fürtrefflich/ ſtärcket das Hertz und den Magen/ und iſt allen innerlichen Gliedern geſund. Dieſen Wein kan man etliche Wochen in reinen friſchen/ kühlen Gläſern aufbehalten.

Num. 164.

Sehr geſunder Kräuter-Wein.

℞. Schöner Sammet- oder gefeinter Röslein/ Cardobenedicten-Kraut/ die Knöpffe müſſen weg/ Hirſch-Zungen/ Caryophel-Wurtz/ Edel-Leber-Kraut/ Binellen/ Wermuth/ die Blätlein müſſen auch weg/ Alant-Wurtz/ Tauſend-Gulden-Kraut/ Roßmarin/ etlicher Oeſterreicher Saffran-Blümlein.

lein. Man nehme dieſer Kräuter und Wurtzel/ ſo viel als nach Belieben/ und nach Gröſſe des Faſſes oder Fäßleins; das Fäßlein aber muß oben einen viereckichten Spund haben/ darmit man mit der Hand hineingreiffen kan/ alsdann laſſe man bey einem Wagner lindene Spähne dünne ſchneiden/ zwey quer Finger breit/ und unten auf dem Boden das Fäßlein dick überleget mit ſolchen Spähnen/ und dann die Kräuter und Wurtzel auf die Spähne gethan/ biß das Fäßlein voll iſt. Alsdann mit Wein zugefüllet/ 3. Tag und Nacht ruhen laſſen/ dann angezapffet/ und was darvon heraus getruncken worden/ gleich wieder zugefüllet/ und mit den viereckigten Deckeln wieder zugedeckt/ dann Morgens/ Mittags und Nachts darvon getruncken.

Num. 165.

Species zu einem guten Kräuter-Wein.

Nimm des beſten Wermuths 6. Handvoll/ Carbobenedicten 4. Hand voll/ Tauſend-Gulden-Kraut 5. Handvoll/ Hirſch-Zungen 5. Handvoll/ Holder-Blüh 4. Handvoll/ Holder-Rinden 2. Handvoll/ Tamariſcen-Rinden 4. Handvoll/ Salbey 2. Handvoll/ Wacholder-Beer 4. Untz/ Caryophil-Wurtz/ Citronen- und Pomerantzen-Schalen jedes 5. Untz/ Florentiniſcher Veyl-Wurtz anderthalb Untz/ Aiant-Wurtz anderthalb Untz/ Saſſa-Fraß ein halb Untz/ alles gröblicht zerſchnitten untereinander vermiſcht.

Num. 166.

Ein guter Wein vor die Huſten.

Man nimmt ein Theil Aniß/ein Theil Fenchel/ 2. Theil Süßholtz/ſiedet es untereinander in Wein/ läſſet ihn kalt werden/ darvon trincket man nun deß Tages zum öfftern einen guten Trunck/ſo wird man der Huſten bald loß werden.

Num. 167.

Ein guter Kräuter-Wein, ſo zur Zeit der Peſt ſehr geſund iſt.

Nimm auf das kleinſte zerſchnitten Eſchen-Holtz 10. Loth / Wermuth/ die obern Spitzlein/ Cardobenedicten- und Tauſend-Gulden-Kraut eines jeden 5. Handvoll / Meliſſen / Roßmarin / Hyſop/ Salbey / Majoran jedes 1. Handvoll / Holder-Blühe anderthalb Hand voll/Alant-Wurtz/Veyl-Wurtz jedes 2. Loth / Zittwer-Wurtz anderthalb Loth/Süß-Holtz 3. Loth/Engelſüß-Wurtz 6. Loth/ groß-und kleiner Roſinen jedes ein halb Pfund / Citronen-Schalen ſechs Loth / vermiſche es nach Gebühr untereinander / auf drey Waſſer-Eymer Wein.

Num. 168.

Guter Kräuter-Wein zur Peſt-Zeit.

℞. Wermuth 3. Handvoll/ Scordii, Cardobenedicten-Kraut jedes 2. Handvoll/ weiſſen Diptam 1. Handvoll/ Citronen Schaalen 2. Loth/ Bibinell-Wurtz 6. Loth/ zerſchneide alles gröblicht/ thue es in ein Säcklein von Zendel/ und hänge ſolches in den Wein/ darvon nimmt man alle Tage Morgens ſo man gefrühſtücket/ einen guten Trunck.

Num. 169.

Guter Kräuter-Wein wider den Stein.

Nimm Wacholder-Beer ſauber geleſen und zerknirſcht 3. Handvoll/ Pommerantzen-Schalen ein halb Pfund/ Citronen-Schalen ein viertel Pfund/ Rhebarbara 3. Loth/ Angelica 2. Loth/ der beſten Veyl-Wurtz 4. Loth/ Alant-Wurtz 8. Loth/ Engelſüß 4. Loth/ Zitwer anderthalb Loth/ Galgant 2. Loth/ Pimpinellen-Wurtz 4. Loth/ Salbey eine gute Hand voll/ Fenchel-Wurtz 4. Loth/ Majoran eine halbe Handvoll/ Roßmarin 2. Handvoll/ Stein-Brechen/ Juden-Kirſchen jedes 1. Handvoll/ Cardobenedicten Kraut 2. Handvoll/ Wermuth ein halbe Handvoll/ Calmus 4. Loth/ Gundel-Reben-Blätter 8. Hände voll/ man kan auch nicht zu viel nehmen/ alle dieſe Wurtzeln und Kräuter klein zerſchnitten/ und dann zuſammen bloß in ein Fäßlein gethan/ man muß aber einen Stroh-Halm vor den Hahnen machen/ ſonſten möchte es vorſchieſſen.

Man kan das Fäßlein wohl 2. oder 3. malen anfüllen / dann im Anfang iſt ſolcher Wein etwas ſtarck und widerwärtig zu trincken / darum ſo balden etwas darvon getrucken worden / ſolle man es wieder anfüllen / biß ſo lang der ſtarcke Geſchmack vergangen ꝛc.

Num. 170.

Einen weiſſen Wein ſo hoch roth zu machen wie den ſchöneſten Granat oder Rubin, auch am Geruch oder Geſchmack, als ob er am Wein oder Reben-Stock alſo gewachſen wäre.

Man nehme die ſchönſten gröſten rothen Ruben / als die Männlein / und in einem neuen Hafen mit friſchem Brunnen-Waſſer ſieden laſſen / ſo lange biß ſie etwas weich werden / und man die obere Haut wol abſchälen kan. Alsdann ſchneide man dünne runde Plätzlein / und thue es eben in dieſen Wein / in ein Wein-Schaff / laſſe es darinnen liegen / biß der Wein die Farbe an ſich gezogen hat / von den rothen Ruben / dann thue ſolche wieder fein rein aus dem Wein / und ſchütte ſolchen Wein in das Faß / rolle das Faß um und um / und beſchaue alsdann den Wein / iſt die Farbe hoch genug / ſo läſt man es ſeyn / wo nicht / macht man mehr / biß die Farbe hoch genug iſt / auch nach Gröſſe des Faſſes / alsdann thue man in ein rein weiß leines Säcklein geſtoſſener Zimmet / Negelein / Cardomömel / Muſcatenblüh / und Oeſterreicher Saffranblümlein hinein / und ſchaue / daß es juſt in die Mitte des

Faſſes komme / laß es ſo lang darinnen / biß alle Krafft ausgezogen iſt / alsdann thue auf den Eymer ſolchen Weins 1. Pfund rothen Candelzucker / laſſe es 3. Tag und Nacht ruhen / hernach zapffe es an / ſo haſt du einen guten kühlenden rothen Wein.

Num. 171.

Ein guter Kräuter-Wein / ſo zur Zeit der Peſt auch ſehr nutzlich.

℞. Ligni Fraxini, aufs kleinſte zerſchnitten 20. Loth /
Wermuth die obern Spitzlein /
Cardobenedicten und tauſendgulden Kraut / àà 5. Handvoll /
Meliſſen / Roßmarin / Hyſſop / Slabey / Majoran / jedes eine hand voll /
Holler-Blüh anderthalbe Handvoll /
Zittwer-Wurtz anderthalb Hand voll /
Alant-Wurtz /
Veil-Wurtz / jedes 2. Loth /
Süß-Holtz 3. Loth /
Engelſüß-Wurtz 6. Loth /
Groß und klein Roſin / jedes ein halb Pfund /
Citronen-Schaalen 6. Loth /
M. pro 3. Vini Amphoris.

Num. 172.

Gut Kräuter-Bier bey Peſt-Zeiten ſehr dienlich.

Nimm Peſtilentz-Wurtz /
weiſſen Diptam / jedes 4. Loth /
wohlgedörrter Pomerantzen-Schelffen /
Angelick und Rad. Oſtrut. ana 18. Loth /

Wermuth-Knöpffel und
Tauſendgulden Kraut ana 6. Loth/
Cardobenedicten-Kraut 8. Loth.
Zerſchneide alles klein/ & in ſacculo ſetaceo puppa ſuſpendenda in integro vaſe Cereviſiæ melioris,

Num. 173.

Guter Kräuter-Wein zur Peſt-Zeit.

Nimm Getrockneter Rad. Helm. 2. Loth/
Angelica / Diptam Rad. Oſtrut.
gedörrter Pomerantzen- und Citronen-Schalen ana 1. Loth/
Entzian 1. Quint/
Cardobenedicten-Kraut 1. Loth/
Tauſendgulden Kraut/
Wermuth / jedes 2 Quint.
Ex his conſciſſis & non nihil conquaſſatis f. puppa in ſacculo ſetaceo ſuſpendenda in Vini alci tenuis ℔ xx.

Num. 174.

Noch ein anderer.

Nimm Wermuth anderthalbe Hand voll/
Scordii,
Cardobenedicten / jedes 1. Handvoll/
weiſſen Diptam eine halbe Handvoll/
Citronen-Schelffen 1. Loth/
Bibinellenwurtz 3. Loth.
Zerſchneide es gröblich / & in ſindone f. puppa in Vino ſuſpendenda, de quo bibatur hauſtus poſt ſumtum jentaculum.

Num.

Num. 175.

Gifft-Eßig.

Nimm Wacholder-Beer 2. Loth/
Lorbeer 1. Loth/
Scheelwurtz/
Zittwer/
Angelica/
Schlangenmord:
Oſtrut.
Bibinell/
Meiſter-Wurtz/
weiſſen Diptam/
Peſtilentz und Alant-Wurtz ana. 3. Quint/
Holler-Blüh/
Scheel-Kraut/
Wermuth/
tauſendgulden Kraut/
Rauten/
Scord. und Cardobendicten-Kraut áá 1. Loth.
Mithridat/
Thyriack des beſten áá dritthalb Quint/
Cardobenedicten- und Rauten-Saamen/ jedes 1. Quint.

Vermiſche alles wohl zerſtoſſen und zerſchnittẽ untereinander,/infunde per octo dies in aceto opt. & v. c. extracti cardub. eſſentificata ana. Menſ. 1.ß. ſtent in loco calido per dies aliquot, poſtea diſtilla in B.M. uſum obtinet internum & externum. Doſ. in præſervatione Cochlear dimidium manè, in Curatione 1. Loth oder 2. mit Cardobenedicten-Waſſer.

Num.

Num. 176.

Ein anderer.

Nimm Angelica, und Zittwer-Wurtz / jedes zwey Loth/
Peſtilentz-Wurtz 4. Loth/
Rauten-Blätter 8. Loth/
Meliſſen/
Scabioſen- und Ringel-Blumen áá 4. Loth/
Welſch unzeitig zerſchnittene Nüß 2. Pfund/
friſch zerſchnittene Citronen 1. Pfund.

Zerſtoſſe alles/ deinde affunde Aceti Vini optimi ad tres quartas partes ex arena in Cucurbitâ vitreâ perſe diſt. lib. xij.

Digerantur per noctem, deinde deſtillentur collon. Cinerum lento adſiccitatem idque ſine uſtione, & hoc acetum uſui ſerva.

Num. 177.

Guten Zittwer-Wein zu machen.

Man nimmt den beſten ſüſſen Moſt von der Preſſe / ſo viel man will / hänget ihn in ein Gefäß friſches Waſſers/ daß ſich das Dicke am Boden ſetzet; welches man nicht gebrauchet. Hernach thut man ihn in einen groſſen verzinnten Keſſel / läſſet ihn bey einen hellen Feuer ohne Rauch / biß auf 2. dritthalb / oder gar die Helffte einſieden / biß man vermeynet / er ſeye ſüß genug / doch daß er nicht gar zu braun werde; Hernach läſſet man ihn über Nacht ſtehen / und Morgens füllet man ihn in ein reines Fäßlein/ hat man nicht Moſtes genug/ ſo ſiedet man mehr/ nur daß einer ſo ſüß ſey als der andere/

re/ wann etwas überbleibet/ kan man es zum Nachfüllen behalten / woferne man balden daraus trincket / aber man muß ſodann ſtets nachfüllen / weilen er immerzu ein wenig geſtehet; Sonſten iſt er nach Weynachten am beſten zu trincken / je tieffer im Winter hinein / je beſſer. Will man ihn anzapffen/ und doch nur davon trincken/ wann Gäſte kommen/ und hat keinen geſottenen Moſt zum Nachfüllen / ſo mag man ihn nur wohl und feſte verſchlagen / ſo bleibet er gut biß auf den letzten Tropffen / aber weiln er noch gäſtet / muß man ihn nicht feſte verſchlagen / ſondern nur den Spund oder einen breiten Stein darauf legen.

Wann nun das Fäßlein voll und in den Keller geleget iſt / nehmlichen an ſeine Stelle wo es liegen ſolle / ſo nimmt man auf einen Eymer Moſt folgende Stücke: Ein Loth guten Zimmet / ein halb Loth Zittwer / Negelein und weiſſen Ingwer ein halb Loth / Galgant/ Paradiß-Körner/ Cardomömlein und langen Pfeffer / jedes ein Quint/ Muſcatnuß/ Coriander / Cubeben / jedes ein halb Quint. Dieſes alles doch nicht gar zu klein untereinander geſtoſſen / in ein langes leinenes Säcklein gethan / in das Faß gehencket / und darinnen gelaſſen / ſo lange der Wein währet. Will man füllen / ſo muß es geſottener und nicht gemeiner Wein ſeyn/ da aber die Krafft des Zittwers mit der Zeit möchte abnehmen / mag man das Gewürtz trocknen / das veraltete heraus nehmen / und friſches an deſſen Stelle thun.

Num.

Num. 178.

Einen ſehr köſtlichen Zittwer-Wein zu bereiten, welcher in Contagion oder Peſt-Zeiten mit groſſen Nutzen zugebrauchen.

Man machet auch in der Wein-Leeſe einen Zittwer-Wein / der iſt trefflich gut für die böſe Lufft / zur Zeit der Peſtilentz / ſtärcket das Hertz / und treibet die böſe gifftige Dämpffe davon / und ſollen diſen Wein in täglichem Gebrauch haben diejenigen / welchen offt ein Schwindel / und gleichwie ein Ohnmacht ankommet / man machet ihn aber alſo an: Man legt der groſſen beſten Wein-Trauben in ein Faß eine Schichte / und ſtreuet darauf geſtoſſenen Zittwer / leget wiederum eine andere Schichte / ſtreuet aber Zittwer darauf / das thut man ſo offt / biß das Faß voller Wein-Trauben worden / läſſet es eine halb Spanne unter dem Ober-Boden oder Deckel / darnach geuſt man darauf einen guten neuen Moſt / ſo balden er von der Preſſe / läſſet ihn alſo im Faß verjähren / wann er lauter wird / mag man ihn trincken. Auf gemeldte Weiſe / mag man von andern Kräutern oder Gewürtzen die Weine auch zurichten.

Num. 179.

Zittwer-Wein zu machen.

Man nimmt des beſten ſüſſeſten Wein von der Kälter / will man eine Ohme machen / ſo nimmt man deſſen anderthalb Ohme / ſidet das drittheil ein / und verſchaumet ihn wol und ſauber / läſſet ihn dann erkalten / und thut ihn in ein ſauber Fäßlein / hänget dieſe nachgeſchriebene Gewürtze in ein leinen Säcklein

lein darein/ als ſcharffer Zimmet 2. Loth/ Ingwer 1. Loth/ Negelein 2. Quint/ Paradiß-Körner/ langen Pfeffer jedes 1. Quint / Zittwer 1. Loth / das Gewürtz ſolle gröblich geſtoſſen ſeyn.

Num. 180.

Auf andere Art.

Man nimmt des ſüſſen Moſtes 27. Maas / läſſet 8. Maas einſieden / verſchaumet ihn wol ungeſiehen / laſſet ihn dann kalt werden / thut ihn in ein Fäßlein / hänget dieſe Gewürtz darein in einem Säcklein / die Zittwer beſonder. Nimm ein halb Loth Ingwer / 1 Loth Negelein/ ein halb Quint Paradiß-Körner/ langen Pfeffer ein drittel eines Qu. Muſcatenblüh/ Galgant/ Coriander jedes ein halb Scrupel / Zittwer ein halb oder gantzes Loth/ gantz beſonder.

Num. 181.

Noch anderſt.

Man nimmt einen guten ſüſſen unverjährten Moſt / läſſet ihn lauter fallen / darnach ob einem Feuer das drittheil einſieden/ gibt aber acht/ daß es nicht riechend werde/ läſſet ihn dann auſſerhalb den Keſſel erkalten in einem Züberlein / dann muß man nehmen auf zwey Eßlinger Eymer dieſe nachgeſchriebene Gewürtz/ die ſolle man nicht zu klein ſtoſſen / alles zuſammen in ein Säcklein thun / und in den Wein hängen / ohne den Zittwer/ daß man ihn bey Zeiten kan heraus thun. Man nimmt feiner Zimmet 6. Loth/ Negelein 3. Loth/ Muſcaten-Nuß 1. Loth / Ingwer 4. Loth / langen Pfeffer 1. Loth/ Galgant ein halb Loth / Paradiß-Körner 1. Loth/ Zittwer 2. Loth.

Num. 182.

Noch ein anderer Zitwer-Wein.

Man nimmt zu einer Gerſpacher Ohm / dieſe nachgeſchriebene Gewürtze / Zitwer 2. Loth / Zimmet 3. Loth / Ingwer 1. Loth / Negelein anderthalb Loth / Muſcaten 1. Loth / Muſcaten-Blüh 1. Quint. langen Pfeffer 1. Quintl. Galgant 1. Quintlein / Cordamömlein 1. Quintlein / dieſes alles geſtoſſen / aber die Zitwer beſonder in einem Säcklein eingehencket.

Num. 183.

Noch ein köſtlicher Zitwer-Wein.

Man nimmt Zitwer 6. Quintlein / Muſcaten-Nuß 3. Quintlein / feiner Zimmet 5. Loth / Negelein 6. Quintl. / Muſcaten-Blüh dritthalb Quintlein / Paradiß-Körner dritthalb Quintlein / Coriander 1. Untz / Cardomömlein anderthalb Quintlein / Cubeben dritthalb Quintl. / Süßholtz 2. Loth / Ingwer 3. Quintlein / langen Pfeffer dritthalb Quintlein / vermiſch es gröblicht geſtoſſen untereinander / thut es in ein leinen Säcklein.

Dann nimmt man 24. Maas guten Moſt / läſſet ſolchen biß auf den dritten Theil einſieden / und nit darüber / läſſet ſolchen dann in einem Züberlein erkalten / füllet dann ſolchen in ein Fäßlein und hänget obbeſagtes Gewürtz-Säcklein darein.

Num. 184.

Noch anderſt.

Nimm Zitwer 1. Untz / Galgant 2. Quintl. / præparirten Coriander ein halb Untz / feiner Zitwer 2.

Quintlein/ Negelein 1. Quintlein/ Aniß-Saamen 2. Quint.

Oder:

℞. Feiner Zimmet 6. Quintlein/ Zitwer 3. Quint. Negelein 2. Quintlein/ Ingwer anderthalb Quint. Paradiß-Körner 1. Quintl./ Süßholtz 3. Quintl./ langen Pfeffer anderthalb Quintl./ gröblicht zerſtoſſen in ein Säcklein gefaſſet/ und in geſottnen Moſt gehenckt.

Num. 185.

Marolff-Wein, wie er zu Marggravens von Baden Hof bereitet wird.

℞. Feiner Zimmet 3. Untz/ weiſſen Ingwer vierhalb Untz/ Galgant 1. Untz/ Mellegetæ dritthalb Untz/ Muſcaten 1. Untz/ Zitwer ein halb Untz/ langen Pfeffer 1. Untz/ Cordamömlein 1. Untz. Vini quantum ſufficit.

Num. 186.

Noch ein anderer Marloff-Wein.

Man nimmt zu einer halben Ohm Gerſpacher abgebeerter Lamperſch-Trauben/ einen guten Kübel voll/ Zimmet dritthalb Loth/ Muſcaten ein halb Loth/ Muſcaten-Blüh 1. Quintlein/ Cubeben ein halb Quintlein/ Cordamömlein/ langen Pfeffer jedes 1. Quintlein/ ſtoß und thue wie oben.

Num. 187.

Vin brusle, wie es die Frantzoſen nennen, zu machen.

Dieſer Wein wird mit Zucker/ Zimmet und anderm Gewürtze/ bey dem Feuer ſiedheiß gemachet/

chet/von einem Geſchirr in das andere gegoſſen/ und indeme er ſtarck dünſtet/ mit einem Wachs-Liecht angezündet/ und alſo brennend hin- und wieder gegoſſen/ biß er verliſchet/ hernach ſo warm getruncken/ als man es erleyden kan. D. Sachs in ſeiner Ampelographia meldet/ daß als er Anno 1649. zu Brüſſel an der Colica/ und die durch ſtarcke Reiſen auf der Poſt verurſachte Ohnmachten/ kranck gelegen/ habe ihme dieſer Vin bruslè balden eine gewünſchte Hülffe ertheilet.

Num. 188.

Guter Zittwer-Wein.

Zu einen Eymer Zittwer-Wein muß man haben anderthalb Eymer ſüſſen Moſtes/ ſo gut man ihn haben kan/ ſiedet ſolchen fein ſachte in einem Keſſel/ ſo lange biß der dritte Theil eingeſotten/ hernach hänget man folgendes Gewürtze darein/ in einem langen Säcklein/ damit es zum Spünde hinein mag/ das aus Beutel-Tuch gemachet ſeye/ man nimmt der feineſten Zimet 3. Loth/ Zitwer 1. Loth/ Negelein 2. Loth/ Cordamömlein/ Pariß-Körner eines jeden 2. Loth/ langen Pfeffer 2. Loth.

Num. 189.

Auf andere Art.

Zu einen Eymer ſolle man nehmen folgendes Gewürtze/ als Zitwer 2. Loth/ Ingwer 2. Loth/ Zimmet-Rinden 2. Loth/ Negelein anderthalb Loth/ Muſcaten-Nuß 2. Loth/ Cordamömlein und Pariß-Körner jedes ein halb Loth/ langen Pfeffer und Galgant jedes ein halb Loth/ und zu einen

Eymer guten Zittwer-Weins / muß man haben 3. Eymer Weins / und muß derſelbe einſieden / daß nur ein Eymer daraus wird. Wann der Wein bald genug geſotten / ſo ſolle man die obgemeldten Gewürtze darein thun / und damit laſſen einſieden / das Gewürtz ſoll nit klein geſtoſſen werden / darnach ſolle man das Gewürtze wiederum trocknen und ein wenig mehr ſtoſſen / ſie in den Wein hängen / es ſolle auch friſches Gewürtze ſeyn / wann der Wein ſolle gut werden / und auch halb ſo viel Gewürtze / als mit dem Wein geſotten iſt / muß man auch in den Wein hängen.

Num. 190.

Griechiſchen Wein zu machen.

Darzu nimmt man zu einem Fuder Wein / Ingwer / Galgant-Wurtzel jedes ein halb Pfund / Paris-Körner / Negelein jedes 6. Loth / ſtöſſet alles gröblicht zu Pulver / thut es in ein leinen Säcklein / und hänget es in den Wein / daß das Säcklein recht in die Mitten komme / und läſſet den Wein 8. Tage lang wohl verwahret liegen / als dann kan man ſelbigen anzapffen / er wird recht ſchmecken wie ein Griechiſcher Wein.

Num. 191.

Römiſchen Wein zu machen.

Man nimmt 2. Quintlein Süßholtz / 2. Quintl. Zimmet / 1. Quintlein Aniß-Saamen / ein halb Quintlein Muſcaten-Blüh / drey Quintlein Zucker / ſtöſſet es gröblicht / und thut es in ein Säcklein / und hänget es in den Moſt.

Num. 192.

Malvaſier zu machen.

Man nimmt Biſam / Paradiß-Holtz / Galgant-Wurtzel / Muſcaten-Blumen jedes 1. Quintlein / Zimmet / Cordamömlein / Negelein jedes 2 Quintl. Zucker-Canden 1. Loth / alles gröblicht zerſtoſſen / und in ein höltzern Gefäſſe gethan / hernach von dem beſten Brandwein darauf gegoſſen / und das Gefäſſe wohl vermachet / daß die Krafft nicht heraus gehe / laſſe es 24. Stunden alſo ſtehen / thue hernach dieſe beſagte Species in ein leinen Säcklein / und hänge es mit einem Faden mitten in den Wein / 3. oder 4. Tage lang hernach / nimm das Säcklein wieder heraus / ſo wird man einen natürlichen Malvaſier haben.

Caput III.

Allerhand gute Frucht- und Gewürtz-Weine zu machen.

Num. 1.

Guten Citronen-Wein zu machen.

Man nimmt auf einen Eymer Wein 10. friſcher und auf einen Rieb-Eiſen / biß auf das Weiſſe abgeriebenener Citronen / oder dünn abgeſchnittener Citronen-Schalen.

 3 Pfund /

3. Pfund klar geſtoſſnen Zucker.

Anderthalb Loth gröblicht zerſtoſſner Zimmet Dieſe 3. Species thut man auf einen gantzen Eymer Wein / verſpündet das Faß auf das beſte / läſſet es 8. Tage lang liegen / dann kan man ſolchen verſuchen und koſten / ob er ſtarck und ſüß genug ſeye / wo nicht / kan man ihn mit Zucker und Citeronen verſtärcken.

Num. 2.

Guten Citronen-Wein in kleinem anzuſtellen.

Man nimbt ein dutzent ſchöner friſcher Citronen / ſchneidet die Schalen darvon auf das dünneſte / zerſchneidet ſelbige klein / thut dann ſolche in ein baar Kannen Wein / thut ein halb Loth klein zerſchnittener Zimmet darein / gieſt es dann in ein irrdenes Gefäſſe / ſetzet es auf den Ofen / daß es eine Nacht fein ausziehet. Alsdann kan man mit ſolchen eine groſſe Quantität anderen Wein machen / ſo ſtarck es einem ſelbſt gefället / will man ihn ſüß haben / kan ſolches mit einem Zucker-Syrup geſchehen.

Num. 3.

Citronen- oder Pomerantzen-Wein alſobalden über den Tiſch zu machen.

Man nimbt in die rechte Hand / friſche abgeſchelte Citronen- oder Pomerantzen-Schalen / und in die lincke Hand ein Glas Wein / halte es miteinander nahe zu dem Liecht / ſpritze mit der Schalen durch

durch das Liecht/ſo wirffet es kleine Flammen in das Glaß/ welche den Wein tingiren.

Num. 4.

Citronen oder Kräuter-Wein zu machen.

Man nimmt einen Eymer Moſt/ darein thut man etwan von 2. groſſen und ſchönen Citronen/ die Schaalen auf das dünneſte geſchnitten/ mache ſolche zwiſchen 2. Papieren trocken/ thut es dann in ein Säcklein/ wann man will/ thut man von 4. friſchen Pomerantzen auch die Schaalen/ wohlgetrockneter Meliſſen/ ſo viel man zwiſchen 5. Fingern faſſen kan/Scharlach/Wald-Meiſter eben ſo viel eines jeden/ mit in den Moſt/ und läſſet dieſes alles mit jähren. Ferner/ wann die Trauben gut worden/bricht mans ab/thut ſie in ein Fäßlein/auf einem Oeſterreichiſchen Eymer/ welcher 40. Maaß hält ein gutes Vierthel ſolcher Weinbeeren. Den Moſt hierzu nimbt man lieber von der andern Preſſe/ſo wird er deſto eher klar/hiemit läſſet man alles zuſammen jähren/(man kan auch wohl etwas Zucker darzu thun/) ſo wird er werden/ wie ein Guſtoßimer-Wein.

Num. 5.

Guſtoßimer-Wein auf andere Art.

Wann der Herbſt gut worden/ ſo nimm obige Ingredientien, breche die Beeren auch ab/ und laſſe ſie balden trocken werden/alddann thue alles in

ein Fäßlein alten Wein/ wann er ſchon nicht der beſte iſt/ aus einem Eymer alten/ klaren Wein/ ſchütte Moſt von der andern Preſſe/ ohngefehr 6. oder 7. Maas/ dieſes machet den alten Wein wider Jährn und ſchön Sonnen gelb.

Num. 6.

Guter Citronen-Wein

Nimm 6. auserleſene friſche Citronen/ zerſchneide ſie in runde Blätzlein/ die Kern und Saamen heraus genommen/ darzu gethan des wohlriechenden Roſen-Holtzes klein zerſchnitten 1. Loth weiß und gelb Sandel-Holtz beydes klein zerſchnitten/ jedes 1. Loth/ friſche Weinbeerlein/ wol geſäubert und geſtoſſen 2. Pfund/ dieſes alles in ein rein Härines Tüchlein gethan/ ſolle in ein Fäßlein/ ſo ohne frembden Geſchmack und einen weiten Spunden hat/ gethan werden/ und 12. Maas guten Wein darüber gieſſen/ wann ſolcher Wein zuvor 8. Tage maceriret/ und mit ſtetem Füllen/ täglich fleißig gewartet wird/ mag er zur Luſt/ und auch beym Eſſen gebrauchet/ und wann er ſchon halb getruncken/ wieder zugefüllet werden.

Num. 7.

Guter Marolff-Wein/ wie er zu Marggrafen Baaden bey Hof bereitet worden.

Nimm Zimmet drey Untzen/ weiſſen Jngwer vierdthalb Untzen/ Galgant ein Untzen/ Mellegetæ anderthalb Untzen/ Nuciſtæ ein Untzen/ Zittwer ein halb

halb Untzen/langen Pfeffer 1. Untzen Cardomumen 1. Untzen/ Wein/ ſo viel hierzu vonnöthen.

Num. 8.

Noch ein anderer Marolff-Wein.

Nimm zu einer halben Ohm Gerſpacher abgedörrter Lampers-Trauben/ einen guten Kübel voll/ Zimmet dritthalb Loth/ Muſcaten ein halb Loth/ Muſcaten-Blüh 1. Quintlein/ Cubeben ein halb Quint/ Cardomömlein/ langen Pfeffer jedes ein halb Quint/ ſtoß und verfahre damit/ wie es ſeyn ſolle.

Num. 9.

Ein guter Rappes-Wein.

Nimm ein Gelåge Trauben/ und ein Gelåge Spån/ eines um das andere/ biß es voll wird/ ſchlage es dünn zu/ thue Moſt darüber/ hänge darein Muſcaten und Negelein ſo viel vonnöthen.

Num. 10.

Treber-Wein.

Nimm guten Moſt in ein Fåßlein/ verſpünde das wohl/ und lege es in warme Treber.

Num. 11.

Guter Zittwer-Wein.

Nimm einen guten ſüſſen unverjohrnen Moſt/ laſſe ihn lauter fallen/ darnach ob einem Feuer das Drittheil einſieden/ luge/ daß er nicht riechend werde/ laſſe ihn dann auſſerhalb dem Keſſel erkalten/ in einem Züberlein. Du ſollſt nehmen zu zweyen

ein Eßlingern Eymern dieſe nachgeſchriebene Gewürtze/ die ſolle man nicht zu klein ſtoſſen / alles zuſammen in ein Säcklein thun / in Wein gehänget/ ohne den Zittwer / daß du ihn bey Zeiten kanſt heraus thun. Nimm Zimmet 6. Loth/ Negelein 3. Loth/ Muſcaten-Nüß 1. Loth / Ingwer 4. Loth / langen Pfeffer 1. Loth/ Galgant ein halb Loth / Paradiß-Körner 1. Loth/ Zittwer 2. Loth.

Num. 12.

Auf andere Art.

Nimm des ſüſſen Moſtes 24. Maas / laß acht Maas einſieden / verſchaume ihn wohl ungeſiehen/ laſſe ihn dann kalt werden/ thue ihn in ein Fäßlein/ henge dieſe Gewürtz darein in einem Säcklein/ die Zittwer beſonders / nimm Zimmet ein halb Loth / Ingwer 1. Quint/ Negelein ein halb Quint/ Paradiß-Körner / langen Pfeffer ein Drittel eines Q. Muſcatenblühe / Galgant / untereinander / jedes einen halben Scrupel/ Zittwer ein halb Loth / oder ein gantzes / jedoch beſonders.

Num. 13.

Noch auf andere Art.

Nimm des beſten ſüſſen Weins von der Kälter/ willt du nun eine Ohme machen / ſo nimm anderthalb Ohme / ſiede das Drittheil ein / und verſchaume ihn wohl und ſauber/ laſſe ihn dann erkalten/ und thue ihn in ein ſaubers Fäßlein/ hänge dieſe nachgeſchriebene Gewürtz darein/ in einem leinen Säcklein/ als Zimmet/ der rees ſeye/ zwey Loth/ Ingwer 1. Loth / Negelein 3. Quint / Zittwer ein Loth/

Loth / die Gewürtze ſollen gröblicht zerſtoſſen ſeyn.

Num. 14.

Noch auf eine andere Art.

Nimm zu einer Gerſparcher Ohm dieſe nachgeſchriebene Gewürtze / als Zittwer 2. Loth / Zimmet 2. Loth / Ingwer 1 Loth / Negelein anderthalb Loth / Muſcat 1. Loth / Muſcatenblüh 1. Quint / langen Pfeffer 1. Quint / Galgant 1. Quint / dieſes alles geſtoſſen / aber die Zittwer beſonders in ein Säcklein gehencket.

Num. 15.

Noch auf andere Art.

Nimm Zittwer 5. Quint / Muſcaten 3. Quint / Zimmet 5. Loth / Negelein 6. Quint / Muſcaten-Blühe dritthalb Quint / Paradiß-Körner dritthalb Quint / Coriander / langen Pfeffer jedes dritthalb Quint / Cubeben dritth. Quint / Süßholtz 2. Loth / Ingwer 3. Quint / Cordamömlein anderth. Quint / vermiſche es gröblicht geſtoſſen unter einander / thue es in ein Säcklein / und laſſe in 20. Maaſen Moſtes biß auf den dritten Theil einſieden / und ja nicht darüber / dann laſſe es in einem höltzernen Geſchirr erkalten / und fülle es dann in ein Faß ꝛc.

Num. 16.

Noch auf andere Art.

Nimm Zittwer 2. Loth / Galgant 2. Quint / præparirten Coriander ein halb Unzen / der feinſten Zimmet ℥ij. Negelein 1. Quint / Anisſaamen 2. Quint. miſce.

Num.

Num. 17.

Noch anderſt.

Nimm der feineſten Zimmet 6. Quint / Zitkwer 3. Quint / Negelein 3. Quint / Jngwer anderthalb Quint / Paradißkörner 1. Quint / Süßholtz 3. Quint / langen Pfeffer anderthalb Quint / gröblicht zerſtoſſen / in ein Säcklein gethan / und in Wein gehäncket.

Num. 18.

Gewürtzter Rappes-Wein.

Nimm abgezupffter Trauben-Beere / roth oder weiß / biß das Fäßlein halb voll wird / durchlege zuvor unten in das Fäßlein Hagenbuchene Späne / wann die Beere im Fäßlein seynd / ſo decke ſie oben wieder mit dergleichen Spänen zu / und fülle es hernach mit alten Wein aus / ſpünde es gehebe zu / wann der Wein 4. oder 5. Tage darüber geſtanden / ſo nimm zu 2. Heylkaumerer Eymern folgende Gewürtz / als 2. Loth feiner Zimmet / ein wenig zerknirſcht / 1. Loth Muſcaten-Nüß / ein halb Loth Negelein / ein halb Loth Paradiß-Körner / 1. oder ein halb Loth Cordamömlein / thue es zuſammen in ein klein Säcklein / hencke es oben zum Spund hinein / doch daß es zuvor mit einer Schnur angehefftet / daß es nicht gantz darein fallen könne.

Num. 19.

Gebackener Wein.

Nimm der ſchönſten Trauben q. v. ſchneide zu 3. oder 4. Beerlein miteinander ab / ſolche thue auf ein Bret / und laſſe es in einem Backofen ein wenig dörren / dann mache ein Gelåge von Spänen /

nen / und darüber ein Gelåge der Trauben Beer/ dann gieſſe dieſen Trauben-Moſt / ſo biß auf ein Drittel eingeſotten/alſo warm darüber/ verſpünde dann das Faß auf das beſte/ſo wird es ein ſehr edler und köſtlicher Tranck.

Num. 23.

Dr. Stückers Citronen-Wein.

Nimm 1. Dutzend ſchöner auserleßner friſcher Citronen / zerſchneide ſolche in runde Schnitlein / die Kerne oder Saamen heraus genommen / und des ſchöneſten und beſten Roſenholtzes / weiſſen und gelben Sandel-Holtzes / feine Zimmet / jedes anderhalb Loth / Paradiß-Holtz 1. Loth/Cordamömlein 1. Loth/Muſcatenblüh 1. halb Loth/friſcher auserleſener und zerſtoſſener Weinbeerlein 1. Pfund/ rothen Kanden-Zucker ein halb Pfund / zuſammen in ein rein håʳines Tüchlein gethan / und in ein reines ohne allen Geſchmack befreytes / und mit einen weiten Spund verſehenes Fåßlein gethan / und 24. Maas guten Weins darüber gegoſſen/und alſo 8. Tage lang mit einander maceriren laſſen / und mit ſtetigem Zufüllen fleißig gewartet. Dann kan man ſolchen Wein beym Eſſen oder zur Luſt trincken / wann er auf die Helffte abgetruncken / kan man das Fåßlein wieder anfüllen / und ſo offt als man ſelbſten will / recentiren.

Caput

Caput IV.

Von allerhand Medicinaliſchen Weinen.

Num. 1.

Vinum Panatum, oder Brod-Wein.

AUs dem Waitzen-Brod machet man auch einen herrlichen guten Speiß-Wein / oder Claret-Wein / in groſſen Schwachheiten und Verzehrungen des Leibes / von langwieriger Kranckheit verurſachet / ſonderlich denen nutzlich die wenig eſſen / und die Speiſe nicht wohl genieſſen können / dann er ſtärcket und nehret ſehr wohl / und machet man den alſo: Man nimmt ſchön Semmel-Brod / wie es aus dem Ofen kommet / alſo heiß / davon nimmt man der Broſam 6. Untzen / thut die in einen ſteinern Krug / und noch ferner darzu 4. Untzen guten Madery-Zucker / und ein halb Loth ſcharffen ausgeleſenen Zimmet gröblicht zerſtoſſen / darüber ſchüttet man ein Elſaſſer Maß guten Firnen Wein / läſſet ſolches 12. Stunden mit einander erbeytzen / darnach ſeyhet man es durch einen Claret-Sack / läſſet ſolches ſo lange durchlauffen / biß es lauter wird / und damit dieſer Wein deſto leichter und klärer werde / ſolle man darzu ſchütten ein Pfenning Gläslein voll ſüſſer friſcher Milch / und ihn alsdann laſſen durchlauffen.

Num.

Num 2.

Wie dem Wein nach allerhand Gewürtz ein guter Geſchmack zu geben.

Wann man verlanget/ zum Exempel / dem Wein einen guten Zimmet-Geſchmack zu geben/ ſo nimmt man der allerfeineſten Zimmet / ſo viel man will / zerſtöſſet ſolche gröblicht / thut ſelbige in ein rein Phiol-Glas/ und gieſt des allerbeſten und ſtärckeſten Spiritus Vini 3. quer Finger hoch darüber / vermacht das Glas auf das beſte/ und läſſet es etliche Tage in gelinder Digeſtione ſtehen / ſo ziehet der Spiritus Vini die Eſſentiam der Zimmet gantz in ſich/ dann gieſſet man ſolche rein ab/ vermiſcht es dann/ oder temperirt andere Weine damit/ ſo hat man einen guten Zimmet-Wein / ſolcher Geſtalten kan man von allerhand Gewürtz / als Negelein / Cordamömlein / Muſcaten ꝛc. gewürtzte Weine machen / abſonderlichen ſo man einen rechten auf Philoſophiſche Weiſe präparirten Spiritum Vini darzu hat.

Will man aber ſonſten einen guten gewürtzten Wein haben / ſo nehme man z. E. 22. Loth feiner Zimmet / 21. Loth Muſcaten-Blumen / und 21. Loth Zittwer/ ſtoſſe es alles klein/und thue ſolches in das Faß/ wann es noch Moſt iſt / ehe denn es gieret / und laſſe es mit einander gieren / wann es ausgegohren hat/ ſo mache das Faß zu / und laſſe die Materien in einem Säcklein in das Faß hencken.

Sonſten kan und mag man zu jeder Zeit des

Jahrs gewürtzte Weine machen / auſſer den Zitwer Wein / der iſt am beſten im Herbſt von ſüſſen Moſt zu machen / dieweilen die meiſten den Zittwerwein ſchier wie den Alant-Wein machen / und erſtlich den Moſt über dem Feuer ſieden / und keinen Rauch noch Dampf daran laſſen / darnach thut man ſolchen geſottenen Moſt in ein rein auf das beſte darzu bereitetes wohlriechendes Fäßlein / und nimbt dann 2 oder anderthalb Loth der allerfeineſten und ſchärffeſten Zimmet / gantz friſchen und von Würmern noch nie berührten oder zernagten Zitwers 1. Loth / der allerbeſten friſcheſten Negelein 1. Loth / rein geſchabten Ingwer / Galgant / Paradis-Körner / langen Pfeffer jedes 3. Quint / Cubeben / Cordamömlein jedes 1. Quint / dieſe Gewürtze ſtöſſet man alle / jedoch nicht zu Pulver / ſondern etwas gröblicht / auf daß wann etwan der Zitwer-Wein von vielen Zufällen zu ſchwach würde / er wieder könte erfriſcht werden / alſo daß man dieſelbe Würtze wieder daraus nehmen / und trocknen lieſſe / hernach wiederum zerſtieſſe und alſo wieder darein hienge. Wann man auch dieſen Zittwer-Wein lange will friſch behalten / ſo muß er mit geſottenen und nicht mit anderen gemeinen Weinen gefüllet werden. Alſo mag man allerley Gewürtze klein kochen / aber doch nicht zu klein / und in die Weine hängen / in einem reinen weiſſen Säcklein.

Num. 3.

Der ſehr kräfftige Benedicten-Wurtzel-Wein.

Die wohl-riechende Benedicten-Wurtzel hat ihren

ihren beſten Geruch im Mertzen / da muß man ſie graben / ſäubern / reinigen und ausdörren wann man die darnach in Wein legt / mit oder ohne Gewürtz/ſo kriegt der Wein einen köſtlichen Geſchmak der das Hertz und Gemüth erfreuet/das Hirn ſtärcket / den kalten Magen erwärmet / und die Verſtopffung der Leber eröffnet.

Num. 4.

Guter Granaten- und Pomerantzen-Wein.

Man leget zeitige Granat-Aepffel zerſtoſſen in den Wein/ wie bewuſt / und trincket ſolchen wider den Durchlauff/den Pomerantzen-Wein aber machet man alſo: Man ſchneidet ſchöne wohl-zeitige und gantze friſche Pomerantzen zu dünnen Scheiblein/thut ſelbige hernach entweder allein / oder mit Gewürtz und rothen Kanden-Zucker in ein Fäßlein da der Wein innen iſt / ſo erlanget man einen köſtlichen delicaten Pomerantzen-Wein.

Num. 5.

Ein ſehr herrlicher / bewährter und geſunder Kräuter-Wein von groſſen Tugenden / abſonderlich wider den Stein.

Man nimmt der ſchönſten / wohlzeitigſten / auserleſnen und zerknirſchten Wachholder-beer/ſechs guter Hand voll friſcher/ dünn ausgeſchnittner Citronen- und Pomerantzen-Schaalen jedes 12. L. / der beſten Veylwurtz/ 6. Loth/ Alantwurtz anderthalb Loth / Engelſüß-Wurtz 6. Loth / Angelica 4.

 Loth/

Loth / Rhabarbara 6. Loth / Zitwer 3. Loth / Galgant 2. Loth / Benedicten- und Pimpinell-Wurtz jedes 8. Loth / Fenchelwurtz / Süßholtz und Saſſafras-Holtz jedes 6. Loth / Salbey 2. gute Hand voll / Majoran 1. Hand voll / Roßmarin 4 Hand voll / Steinbrech und Juden-kirſchen jedes zwey Hand voll / Mutterkraut eine Hand voll / Cardobenedicten-kraut 4 Hand voll / Pontiſchen Wermuth 1. Hand voll Calmus 8. Loth / Gunreben-blätter 12. Hand voll / man kan dieſer nicht zu viel nehmen / je mehr / je beſſer. Alle dieſe Kräuter und Wurtzeln werden klein zerſchnitten / und dann zuſammen bloß in ein Fäßlein gethan. Man muß aber ein Stroh-Hütlein für den Hahnen machen / damit nichts vörſchieſſen kan. Man kan das Fäßlein wol 2. oder 3. malen anfüllen / dieweil es im Anfang gar zu ſtarck iſt / und widerlich zu trincken ſeyn wird. Darum ſo balden etwas darvon getruncken worden / ſoll man es wieder anfüllen / biß ſo lang der ſtarcke Geſchmak vergangen. So man aber ſo lange darvon getruncken hätte / daß der Geſchmack etwas vergangen / könnte man nur wieder friſche Kräuter / als Cardobenedicten- Wermuth und Wacholder-beer ꝛc. darzu wieder hinein thun.

Num. 6.

Ein guter Kräuter-Wein für alle Geſchwulſten des Leibes, abſonderlich auf die Lungen / Leber und Miltz gerichtet.

Nimm des beſten Wermuths vier Hand voll / Creutz-

Creutz-Salbey / Cardobenedicten-Kraut / Edel Leber-Kraut / Hirſch-Zungen / Bethonien / Roßmarin / Lungen-Kraut / Iſop / Süßholtz / Benedicten-Wurtz / jedes 2. Handvoll / thue es zerſchnitten untereinander in ein Fäßlein Wein / von einem halben Eymer / ſo einen weiten Spund hat / laſſe es etliche Tage ruhen / dann angezapfft / und nach Belieben darvon getruncken / bekommt überaus wohl.

Num. 6.

Köſtlicher Kräuter-Wein, ſo denen Bruſt-Leber-Schwind- und Waſſerſüchtigen ſehr geſund iſt / und wohl bekommet.

Nimm guten Wermuth 4. Hand voll / Cardobenedicten-kraut 2. Handvoll / Benedicten-Alant- und Wegwarten-wurtz / Süßholtz / Engelſüß eines jeden 4. Loth / Lungen- und Leberkraut Roßmarin / gefeinter Rößlein Meliſſen / Hyſſop / Hirſchzungen / Eiſenkraut / Ehrenpreiß / ſpitzigen Salbey / eines jeden 4. Handvoll / friſcher Wachholder Beer 8. L. / Bibenellen-Wurtz 8. Loth / vermiſche alles klein zerſchnitten untereinander / fülle es in ein härines Säcklein / und hänge es in der Leſe-Zeit in ein zwey Eymeriges Fäßlein Moſt / thue Ligni fraxini, vier guter Hand darzu / ſo haſt du einen ſehr geſunden Kräuter-Wein / darvon thut man bey oder vor der Mittag-Mahlzeit einen guten Trunck.

Num. 7.

Des H. G. von H. L. gewöhnlicher Tiſch-Kräuter-Wein.

Nimm von gemeinem Wermuth der Blätter / Blu-

Blumen und Saamen / der Blätter von Ponti-ſchen Wermuth / Cardobenedicten / Tauſendgul-denkraut-Blümlein / jedes 6. Handvoll / Creutz-Salbey / Ehrenpreiß / Edel Leberkraut / Roßmarin / weiſſen Andorn / eines jeden 5. Handvoll / Roſen-Blätter drey Hände voll / Alant- und Wegwar-ten-Wurtzel jedes 10. Loth / Süßholtz und Saſſa-fras-Holtz eines jeden 6. Loth / Citronen- und Po-merantzen-Schelffen eines jeden 6. Loth / alle dieſe Species wohl gedörrt / klein zerſchnitten und mit Hinzuthuung Eſchiner-Spänen / in ein Eymeri-ges Fäßlein mit einem weiten Spund gethan / dann mit neuem Wein angefüllet / und wie mit andern Kräuter-Weinen darmit verfahren.

Num. 8.

Geſunder Kräuter-Wein / wie ſolcher für eine Hoch-Fürſtliche Perſon / ſo ſtetigs mit Bruſt-Kranckheit rc. behafftet war / verordnet worden.

Nimm deß Pontiſchen Wermuths 12. Hand voll / Cardobenedicten 8. Hand voll / Tauſendgul-den-Kraut 6. Hand voll / gefeinter Rößlein / Roß-marin / Salbey / Ehrenpreiß / Löffel-Kraut / Edel Leber-Kraut / Lungen-Kraut eines jeden 3. Hände voll / Alant-Benedicten- und Veyl-Wurtz / Citro-nen- und Pomerantzen-Schaalen eines jeden 10. Loth / feiner Zimmet 4. Loth / Negelein / Muſcaten-Blüh / Cardomömlein eines jeden zwey Loth / ro-then Canden-Zucker anderthalb Pfund / alles gröb-licht zerſchnitten / untereinander vermiſcht / in ein häri-

härines Säcklein gethan/in ein Eymeriges Faß gehenckt/ daſſelbige hernach mit Wein angefüllet / 8. Tage ruhen laſſen / alsdann angezapffet / und immerzu wieder nachgefüllet / ſo hat man einen ſehr geſunden köſtlichen Kräuter-Wein.

Num. 8.

Univerſal-Kräuter-Wein, welcher in allerley Verſtopffungen des Geäders, Gedärme/ und gantzen Eingeweide / im Haupt / Lungen / Leber / Miltz / Nieren und andern böſen Zufällen und Kranckheiten wohl dienlich / gut und approbiret iſt / und beſtehet in nachfolgenden.

Nimm welſcher Peterſilien Wurtzel/Wegwarten/Scorzoneri-Wurtz/ Fenchel und Hufflattich-Wurtz / Saſſaparillen / runder Oſterlucey / von jeden 1. Q. / Erdrauch-Kraut/Ehrenpreiß-Kraut/ Frauen-Haar/Edel- und Stern-Leber-Kraut / Hirſchzungen / jedes eine kleine Hand voll/ Rhein-Blümlein/Ochſen-Zungen-Borragen-Roſen und Viol-Blumen/ jedes dreymal ſo viel/als man zwiſchen drey Fingern faſſen kan. China Chinä-Wurtzel/ Tamarisken-Rinden/Cappern-Rinden 1. Q./ geſäuberter Sennet-Blätter zwey Loth/ Rhebarbara 1. Quint / weiſſer und ſchwartzer Mechoacerna jedes fünff Quint/Zimmet-Rinden ein halb Quint/ Negelein/ Cubeben jedes ein Quint / präparirten Weinſtein 1. Loth / dieſe Species werden alle klein zerſchnitten / und wo es erfordert wird /

geſtoſſen/ in ein Säcklein von weiſſen Zendel eingefüllet/ und ſodann in einen Krug gethan/ 2. Maas guten alten Weins darüber geſchütt/ der Gebrauch iſt/ daß man alle Morgen ein gut Trinck-Gläslein voll darvon nimmt/ und eine kleine Bewegung darauf thut.

Num. 10.

Kräuter-Wein zum Zipperlein, wie ſolcher einer hohen Perſon verordnet worden.

Nimm Tamarisken-Spähne/ Rhapontica/ Citronenſchalen/ Pomerantzenſchalen etwas weniger/ Wegwarten-Wurtz/ Hirſchzungen/ Wermuth/ Cardobenedicten/ Meliſſen/ Borragen/ Ochſenzungen/ blaue Violen/ Negelein-Blumen. So viel Maas Weins man anſetzen will/ ſo viel halbe Loth ſolle eines jedwedern genommen werden/ und kan man Mittags und Abends über dem Eſſen darvon den erſten Trunck thun.

Es kan auch/ ſo man will/ hinzu gethan werden/ Angelica und Alant-Wurtz/ eines jeden ein halb Loth/ Zitwer 1. Qu./ Wachholderbeer eine Hand voll/ Weinrauten eine Hand voll.

Num. 11.

Den Saffran-Wein zu bereiten.

Thue ein wenig wohl getrockneten Saffran in ein dünn leinen Tüchlein oder Säcklein/ und daſſelbige Säcklein werde gelegt in den Sygſack/ ſo von Barchent oder leinen Tuch gemacht seye/ und oben geuß den Wein darüber gleicher Weiſe/ wie man

man eine Laugen zu macheu pfleget / und dieſes wiederhole ſo offt / biß daß dir die Farb und der Geruch deſſelbigen gefället. Man kōnte auch / nach Belieben / noch mehr andere Species darzu thun. Der Saffran-Wein machet frōlich / und nimmt hin die Melancholey und Schwehrmūtigkeit / wie ſolches Arnoldus de Villanova berichtet.

Num. 12.

Gewūrtz-Negelein-Wein zu bereiten.

Nimm ein Quintlein Negelein und ein wenig feiner Zimmet / vermiſch beyde klein geſtoſſen untereinander / binde es in ein leinen Tūchlein / und hānge ſolches in den Moſt oder Wein.

Oder / man hānget die geſtoſſenen Negelein in ein leinen Tūchlein nur allein in den Moſt / ꝛc. Dieſer Wein trocknet und verzehret hefftig die kalten ſchleimichten Humores, hilfft ſehr wol denen / ſo eng über die Bruſt ſind / und hefftig keichen. Er legt den Huſten in den alten Leuten / mit der Verzehrung der bōſen Feuchtigkeiten / iſt auch nutz und gut zu gebrauchen denen / welche den fallenden Siechtag haben / wie auch für den Schwindel / ſtārcket die Dāuung / und machet einen lieblichen wohlriechenden Athem. Dieſe trockene Natur und Complexion aber wird faſt gemindert / wann man hierzu auch nimmt Zucker und Sūßholtz.

Zu gleicher Weis ein jedes Gewūrtz oder ſonſten Artzney / ſie ſeynd kalter oder warmer / trockner oder feuchter Natur / mōgen alſo in einem Sācklein in Wein oder Moſt gehencket werden / welcherley Wein man dann ſelbſten verlanget.

Num. 13.

Ein ſehr guter Wein, welcher ſehr nutz und gut iſt für das Abnehmen und Ausdorren / auch wider die unſinnigen choleriſchen Leut / und melancholiſchen Gebreſten.

Nimm ein Pfund wolgewaſchener und geſäuberter Ochſenzungen-Wurtzel / der rothen Roſen / Violen-Borretſch und Ochſen-Zungen-Blümlein jedes 1 halb Pfund / Been albi und rubei beyder 2. Loth / zerſtoſſe alles / und thus in ein Säcklein / und hänge das Säcklein / darinnen die obgemeldten Stücke ſind / in ein Fäßlein / welches hält 3. Kübel oder Zuber voll neues Weins / ſo erſt von der Kälter kommen iſt / aber ſchön lauter ſeyn mag / und dieſes Weins der halbe Theil werde mit den obgemelten Speciebus erwallet / und den andern halben Theil aber muß man für ſich ſelbſt verſchaumen; darnach muß man den mit den Speciebus geſottenen Wein in das Fäßlein ſeyhen / und den andern Theil des verſchaumten Weins gar darzu hinein gieſſen / und ſo lange miteinander ruhen laſſen / biß er ſchön lauter und rein worden iſt. Dieſen Wein ſolle man nun täglichen zur Erhaltung beſtändiger Geſundheit gebrauchen.

Num. 14.

Bewährter Kräuter-Wein wider die Schwindſucht.

℞. Hufflattig /
weiſſen Andorn /

Sca-

Scabioſen /
Salbey /
Gundelreben / jedes 1. Handvoll /
Ehrenpreiß 2. Hände voll /
Hufflattich-Wurtz 1 Untz /
Alant-Wurtz 1. Loth /
Süßholtz 1. Loth /
Veil-Wurtz ein halb Loth /
Fenchel- und Neſſel-Saamen / jedes 2. Qu.
Saſſafraß-Holtz 1. Pfund /
Feigen /
Weinbeerlein 6. Loth /
Parißkörner 1. Quint /
Zucker oder Hönig ein halb Pfund /
Guten alten Wein 10. Maas /

darmit verfahre / wie es ſich gebühret / wann aber die Schwindſucht ſchon überhand genommen / ſo thue eine Untz gedörrter und klein zerſchnittener Fuchs-Lungen darzu.

Num. 15.

Ein köſtlicher bewährter Kräuter-Wein wider den Stein.

℞. Friſcher Wachholder-Beer / ſauber geleſen und zerknirſcht 3. Hand voll /
Pomerantzen-Schaalen ein viertel Pfund /
Citronen-Schaalen ein viertel Pfund /
Rhabarbara 3. Loth /
Angelica 2. Loth /
Der beſten Veil-Wurtz 4. Loth /
Alant-Wurtzel 8. Loth /
Engelſüß 4 Loth /

Zittwer anderthalb Loth/
Galgant 2. Loth/
Pimpinell 4. Loth/
Fenchel-Wurtz 4. Loth/
Salbey ein gute Hand voll/
Majoran eine halbe Hand voll/
Roßmarin zwey Hand voll/
Steinbrech/
Juden-Kirſchen jedes ein Hand voll/
Cardobenedicten-Kraut zwey Hand voll/
Wermuth eine halbe Hand voll/
Tauſendgulden-Kraut ein Hand voll/
Calmuß 4. Loth/
Benedicten-Wurtzel 4. Loth/
Gundelreben-Blätter 8. Hand voll/

Man kan nicht zu viel nehmen/ je mehr/ je beſſer; Alle dieſe Stücke klein zerſchnitten und zuſammen in ein Fäßlein gethan ein Strohhütel für den Zapffen gemacht/ dann mit Wein angefüllt/ acht Tage ruhen laſſen/ dann angezapfft/ und ſo viel heraus gekommen/ wieder nachgefüllet/ offt darvon getruncken/ thut Wunder wider den Stein.

Num. 16.

Wein für Huſten und Keichen zu machen.

Nimm Anis/ Fenchel und ſüſſes Holtz/ deß ſüſſen Holtzes zweyfältig gegen dem andern/ ſiede es in Wein/ mache den Wein darmit an/ und trincke Abends und Morgens darvon.

Num. 17.

Guten Wein zu machen, der des Menſchen gantzen Leib ſtärcket.

℞. Cubeben / Jngber / Weinbeer jedes 1. Loth / laſſe es untereinander in drey Kannen des beſten Weins biß auf den dritten Theil einſieden / und dann ferner damit ſieden laſſen acht Loth Roſen-Waſſer und Zucker / davon ſolle man trincken des Abends und Morgens 5. Loth / ſtärcket das Gehirn und alle natürliche Kräfften / hilfft dem Magen die Speiſe dauen / und vertreibet alle überflüßige Feuchtigkeiten.

Num. 18.

Wein, darinn Gold gelöſchet.

Man nimmt des allerfeineſten Goldes / glühet und löſchet es 5. oder 6. mal in Wein ab / hernach läſſt man den Wein lauter werden.

Dieſer Wein erquickt das Hertz / erlediget den verſtandenen Harn / und iſt gut den Außſätzigen.

Num. 19.

Wein vor das Gedächtnuß.

Nimm Jngber / langen Pfeffer und Galgant / 8. Loth Negelein / Zimmet / Cubeben jedes 2 Loth / Jndiſche Nüſſe 4. Loth / ſtoſſe alles zuſammen hänge es in einem Säcklein in guten gebranten Wein / decke es wol zu / daß der Geruch nicht heraus gehe / hernach hänge das Säcklein in den Wein.

Num. 20.

Wein vor Miltz Verſtopffung.

Nimm Wurtzel und Blätter von Sommer-

Wär-

Würbel/Roß-Zungen und Gänß-Disteln/Wermuth/ das alles laſſe warm werden/ thue es in ein Säcklein/u. gieſſe den Wein oft durch die Kräuter.

Num. 21.

Ein fürtrefflicher Wein/ ſo die Frauen pfleget fruchtbar zu machen.

Nimm feinen Zimmet/Bibergeil/Kümmel/Zitwer/Florentiner Veyl/neuen Zucker jedes 2. Untz/ dieſe Stücke menge wol durcheinander/ thue Hönig darüber/ſo viel man ſelbſten will/ gieſſe es hernach alles miteinander in Wein/ laſſe es alſo ſtehen/ darvon gibt man einer Frauen alle Tage eine Untz zu trincken/ er ſtärcket die Mutter/ daß ſie bald empfähet/ und die Frucht auch wol erhält.

Num. 22.

Ein köſtlicher Wein für das Podagra.

Nimm Turbith, thue denſelbigen in eine wohlgeſchloſſene gläſerne Flaſchen voll Wein/ ſetze ſolche 3. Tage lang an die heiſſe Sonnen/ wende die Flaſchen offt/ und rühre den Wein/ thue darnach ein wenig gepulvert Zucker darzu/ laſſe ihn kalt werden/ trincke darvon/ und halte darmit an/ du geneſeſt in kurtzer Zeit.

Num. 23.

Köſtlicher Wein/ ſo den Magen ſtärcket.

Nimm dürren Wermuth 3. Hand voll/ dürrer Deumenten eine halbe Handvoll/Zimmet-Rinden 2. Quint/ funfftzig Gewürtz-Negelein/zwey Zähen Gal-

Galgant / zerſchneide es alles klein / thue es in ein ſauberes Säcklein / und nimm drey Maas des beſten Weins / und hänge das Säcklein darein / und ſo man ein wenig geſſen hat / kan man einen guten Trunck darvon thun. Dieſer Wein erwärmet und ſtärcket den Magen / macht gute Däuung und verzehret alle böſe Feuchtigkeit in den Magen. Ein ſolches-Kräuter-Säcklein iſt ein halb Jahr gut zu gebrauchen.

Num. 24.

Ein guter Wein von ſonderbahrer Krafft und Tugend / Fiſteln und alte Schäden zu heylen.

℞. Runde und lange Hohlwurtz (Ariſtolochia rotunda und Longa genannt) wann ſie grün iſt / jedes eine Hand voll / iſt ſie aber dürre / ſo nimm jedes 2. Hand voll / zerſtoſſe ſie ein wenig / und laſſe ſie in weiſſem Wein ſieden / biß zwey Theil des Weins eingeſotten / ſeyhe ihn dann durch ein leinen Tuch / und trincke des Abends / wann du willt zu Bette gehen / und des Morgens auch ein wenig darvon / ſo wirſt du in 15. oder 20. Tagen gewiß geſund / hüte dich aber unterdeſſen für verbottenen Fleiſch / Fett / Käß / und andern widerwärtigen Speiſen / und lege runde Hohlwurtzel auf den Schaden / oder blaſe ſie gepulvert mit einen Feder-Kiel darein / ſo mag man alle Fiſteln und alte Schäden heilen / wann ſie nicht von einem Bein herkommen.

Num. 25.

Ein Kräuter-Wein vor viele Kranckheiten, welchen Leonhardus Thurneuſſer zum Thurn/ Churfürſtlicher Brandenburgiſcher Leib-Medicus/ ſeinem Gnädigſten Chur-Fürſten und Herrn verordnete.

℞. Cardobenedicten/ Hirſchzungen/ Wermuth/ jedes 2. Hände voll Pontiſchen Wermuth 1 Hand voll/ Berg-Hirſch-Zungen/ Hyſſop/ Roßmarin/ Pimpinell Andorn Eiſenkraut/ Lung- und Leberkraut/ Meliſſen 2. Hände voll/ Bethonien/ Origani, jedes 1. Hand voll/ Saſſafraß-Holtz Raſur 1. Untz/ Bethonien-Wurtz ein und eine halbe Untz / Mechoacannæ 1. Untz/ gemeinen Wermuth q. v. darnach man den Tranck bitter haben will.

Dieſe Species thue in ein neuzugerichtetes zwey Eymeriges Fäßlein / mit gutem Firnen- oder Ablaß-Wein angefüllet / da es aber Herbſt-Zeit iſt / fülle es mit gutem neuen Wein an / und laſſe ihn darüber jähren.

Dieſes Weins thue alle Morgen nüchtern einen Trunck / desgleichen zum Morgen-Eſſen 2. oder 3. Trüncke.

Es iſt dieſer Wein gut vor die Lungen-Waſſer- und Gelbſucht/vor den Stein / auch zuförderſt für die böſe neblichte vergifftete Peſtilentziſche Lufft / macht einen guten Athem und wohldäuenden Magen / desgleichen ein Luſt zum Eſſen / dienet auch der Leber und dem Miltze.

Von dieſem Kräuter-Wein kan man ein halbes

des Jahr trincken / biß die Species wiederum nöthig ſind zu erneuern.

Wann man die Kräuter im Herbſt / zwiſchen den zweyen erſten Frauen-Tagen ſammlet / ſind ſie um ſo viel kräfftiger / ſtärcker und beſſer.

Will man ein Fäßlein brauchen / das nur einen Eymer hält / kan man von gemeldten Kräutern jedes eine Hand voll nehmen / und ein viertel Jahr darvon trincken.

Num. 26.

Ein Purgier-Wein über der Mahlzeit zu trincken denen, ſo ſonſten keine purgirende Artzney einnehmen können.

℞. Sennet-Blätter / die rein beleſen ſind / anderthalb Untz / Lerchenſchwamm / der ſchön weiß und leicht iſt / anderthalb Qu. Rhabarbara / Zimmet-Rinden / Jngber / jedes 1. Qu. / Roßmarin / Melliſſen / jedes ſo viel man mit drey Fingern faſſen kan / ſchneide die Stuck alle klein / und binde ſie in ein reines Tüchlein / gieſſe einen halben Nöſel Wein darüber / laſſe es einen Tag und Nacht ſtehen / und trincke es; Man kan auch wol einmal oder zwey friſchen Wein darüber gieſſen.

Num. 27.

Einen trefflichen Wermuth-Wein in Eil zu machen, auf welche Weiſe auch andere Kräuter-Wein können gemachet werden.

Nimm die oberſten Gipfel von Wermuth mit den Blumen / fülle darmit ein ziemlich Viol-Glaß über

über das halbe Theil/ alſo daß der vierte Theil leer bleibe / gieſſe darüber guten rectificirten Spiritum Vini und Malvaſier/ jedes gleich viel/ daß das Glaß voll werde/ ſtelle es ein Tag 3. oder 4. wol vermacht hin / ſo ziehet der Spiritus Vini und Malvaſier alle Krafft aus dem Wermuth / ſeyhe darnach den Wein ab durch ein ſauber leinen Tüchlein / behalte ihn wol vermacht in einem Glaß zum Gebrauch.

Wann du nun einen Wermuth-Wein haben wilſt / ſo vermiſche jetzt gedachter Infuſion einen Löffel voll mit einem Becherlein Weins / ſo haſtu alſobalden einen trefflichen Wermuth-Wein.

Auf dieſe Weiſe kan man von andern Kräutern/ Wurtzeln und Gewürtze/ in der Eyl kräfftige Weine machen.

NB. Die meiſten Medici rathen / daß man den Wermuth-Wein nur im Winter und Frühling trincken ſolle/ und ſonſten nicht.

Num. 28.

Guter Purgier Wein, den jedermann gebrauchen darff.

Nimm Hollunder-Beer / wann ſie gantz reiff und ſchwartz ſind / ſtreiffe ſie ab / ſtoſſe ſie in einen Mörſel / dringe den Safft daraus durch ein Tuch/ dieſen Safft thue in einen Keſſel/ ſiede ihn auff/ und ſchäume den Unflat oben ab/ thue in ein jedes Stübgen des Saffts ein Pfund Thomas-Zucker/ thue dieſen Safft hernach in Rheiniſchen Wein / wann du vier Stübgen des Weins nimmſt / ſo thue des durchcolirten Safftes darzu / iſt aber des Weins mehr / ſo thue ſtets den fünfften Theil des Safftes mehr darzu / und laſſe den Wein ein wenig mit dem Safft

Safft in dem Fäßlein göhren/ welches du wohl zu-ſchlagen ſolleſt/ hernach trincke darvon/ es iſt ein gut Solutivum für jedermann.

Num. 29.

Die ſehr herrliche Wermuth-Tinctur.

Nimb Calmus/ Pomerantzen-Schalen/ jedes anderthalb Loth/ Citronen-Schalen 1. Loth/ der feineſten Zimet ein halb Loth/ Negelein 1. Quint. Wermuth 6. Handvoll/ Cardobenedicten-Kraut 2. Handvoll/ Tauſend-Gulden-Kraut 1. Hand voll/ vermiſche alles klein zerſchnitten untereinander/ thue es in ein Glas/ und gieſſe dritthalb Maaß deß allerbeſten Spiritus Vini darüber/ vermache das Glas auf das beſte/ und laſſe es in gelinder Digeſtione extrahiren/ bey acht Täge lang dann gieſſe es rein ab/ laß durch ein rein Fließ Papier lauffen/ und verwahre es hernach auf das beſte/ von ſolcher Tinctur, kan man bey der Mahlzeit etliche Troffen in Wein oder Bier gebrauchen.

Num. 30.

Species zu einem bewährten Purgier-Wein in der Waſſer-Sucht zu gebrauchen.

Man nimmt Senet-Blätter 1. Untz/ Rhebarbara ein halb Untz/ Lerchen-Schwamm 1. Quintl./ Mechoacæ 1. Quintlein/ Scheel-Wurtz ein halb Untz/ Gurgummi 1. Quintl./ Augen-Troſt-Saamen 1. Quintlein/ Zimmet ein halb Untz/ gantzen Saffran 1. Quintl./ Muſcaten-Blüh 1. Scrupel/

Roßmarin-Blüh/Meliſſen und Salbey-Kraut/eines jeden ſo viel als man mit 3. Fingern faſſen kan/ ſolches miſche untereinander in einem Zendel eingemachet/in zwey Maas Wein gehänget / und dann dem Krancken darvon trincken laſſen ein Tag oder etliche / dann durch ſolchen Wein wird alle Beſchwernuß / ſamt der Gallen/ ausgeführet.

Num. 31.

Species zu einem Kräuter-Wein für den Stein.

Man nimmt Erdbeer-kraut ein halbe Handvoll/ Frauen-Haar/ Mauer Rauten/Manns-Treu jedes 2. Handvoll/ weiſſen Stein-Brech anderthalb Handvoll/ Peterſilien-Saamen 1. Loth/ Sauer-Ampfer-Saamen 1. Loth/ Neſſel-Wurtz 4. Loth/ Stein-Wurtz 1. Quintlein/Eycheln 4. Loth/ alles untereinander zerſchnitten vermiſcht in ein Säcklein gethan / und in anderthalb Maas Wein gehänget / deß Tages darvon getruncken.

Num. 32.

Ein bewährter Purgier-Wein / für die Gelbſucht.

Nimm Senet-Blätter 1. Untz/Rhabarbara ein halb Quintlein/Lerchen-Schwamm 1. Quintlein/ Roßmarin-blüh ein halb Handvoll/ Scheel-kraut-Wurtzel ein halb Untz / Curcuma 2. Quintl / Salbey-Blüh ein halb Untz / Indianiſchen Spick 1. Scrupel/ Saffran auch ſo viel/ Augentroſt-blümlein eine halbe Handvoll / Zimmet / Ingwer jedes 1. Quintlein. Dieſes alles untereinander gethan/ gröblicht zerſtoſſen in ein rein Säcklein gethan/und in

in 2. Maas Wein gehencket / 24. Stund weichen laſſen. Alsdann etzliche Tage nacheinander darvon getruncken/ thut augenſcheinliche Hülffe.

Und ſo viel von denen Kräuter- und andern medicinischen Weinen/ der großgünſtige Leſer kan ſich nun hieraus erwählen und bereiten / was ihme zur Delicateſſe/ oder zu Erhaltung deß Leibs-Geſundheit noth ſeyn mag/auch allervörderſt einen erfahrnen Medicum darinn um Rath fragen/ und wo etwan eines oder das andere nicht anſtändig/ oder zu viel oder zu wenig ſeyn mag/ beyrathen laſſen.

Anhang

Von noch mehr unterſchiedlichen Künſten / für die Wein-Händler / Keller-Meiſter und Weinſchencken.

Num. 1.

Zu erkennen, ob Waſſer unter dem Wein gemiſchet ſeye?

DIeſe Weiſe lehret P. Schott in ſeiner Magia part. 3. lib. 5 Syntagm. 2. aus Portæ Mag. Natur. lib 18. c. 6. allwo er ſagt: Man ſolle in den Wein/woran man zweiffelt/ob Waſſer darein vermiſchet ſey/ einen Apfel oder Birn legen/ ſincket der Apfel unter/ſo iſt der Wein unvermiſcht/ ſchwimmet er aber auf dem Wein/ ſo iſt der Wein mit Waſſer verfälſcht/weilen das Waſſer dicker iſt als der Wein.

Num. 2.

Zu entſcheiden, ob der Moſt mit Waſſer vermiſcht ſeye?

Auff widrige Weiſe erfähret man/ob Waſſer in den Moſt geſchüttet ſeye: Dann weiln der neue und noch nicht verjährte Moſt dick und zähe iſt/und derohalben ſchwehrer / als wann er beygemiſchtes Waſſer hat / und deßwegen ſchwimmet eine eingelegte Birne oben/ wann er pur iſt; iſt er aber nicht lauter / ſo fället ſie unter. Gleiche Würckung ſolle auch in Moſt vorgehen / wie Wecker aus Georg. Valla lehret / wann man ein Ey darein legt; dann wann dieſes alſobalden hinunter fället / ſo iſt der Moſt wäſſericht/befindet ſich aber das Gegentheil/ ſo iſt er pur / zu beyderley Würckung erfordern andere wilde Birn.

Num. 3.

Auf mancherley Weiſe, Waſſer vom Wein zu ſcheiden.

Die erſte Art.

Tuncke ein Stücklein leinen / oder vielmehr wüllen / oder baum-wüllenen Tuchs zuſammen gebunden / in ein Faß / darinn der Wein mit Waſſer vermiſchet iſt / alſo daß ein Theil deß zuſammen gewickelten Stücklein Tuchs/ oder Bandes, auf den Wein ſchwimmen / der andere zum Faß heraus-gehe / oder herab-hange / und länger ſeye als der andere Theil weiln nun der Wein/ als der leichter als das Waſſer iſt / in dem Faß oben ſchwebt / ſo

wird

wird er dem Band nach hinaus ſteigen / und zum Faß hinaus tröpflen / und die Heraus-Trieflung nicht nachlaſſen / ſo lang der innwendige Theil deß Tuchs den Wein erreichet / und nichts deſtoweniger kürtzer bleibet / als der äuſſere. Wann du aus der Farbe und Geſchmack abnimmſt / daß der Wein heraus gefloſſen / und das Waſſer entweder allein / oder ein wenig mit Wein vermiſcht geblieben ſeye / ſo zeuch das Band oder Tuch heraus / ſonſt wird es das Waſſer auch hernach ziehen.

Die andere Art.

Geuß mit Waſſer vermiſchten Wein in ein Gefäſſe / das aus einem löcherichten Gezeug / als wie Epheu-Stauden ſind / gemachet iſt / da wird nach einer Weile das Waſſer heraus flieſſen / und der Wein bleiben: Dann das Waſſer ſubtiler iſt als der Wein / derowegen geben und verſtatten die Löchlein deß Gefäſſes demſelben / nicht dieſen / den Durchgang. Eben dieſe Würckung leiſten auch unglaſurte Häfen oder Töpffe. Alſo hat P. Schott daſelbſt aus Porta gelehret. Plinius l. 16. Natur. Hiſtor. c. 35. und Cato beym Porta ſprechen / der Wein triefe aus einem Epheuenen Gefäſſe / das Waſſer aber bleibe / und ſchreiben es der Eigenſchafft deß Epheues zu / daß er keinen Wein behalten könne. Aber beydes die geſunde Vernunfft und Erfahrung / lehren das Widerſpiel.

Die dritte Weiſſe.

Porta an obbedeutetem Ort berichtet aus Democrito, daß etliche mit einem in Oel getunckten Schwammen/ das Spundloch des Faſſes / darinnen der mit Waſſer vermiſchte Wein iſt / vermachen/ und das Faß halten oder neigen/und alsdann flieſſe das Waſſer allein heraus. Und ſagt/ das ſeye die Urſach / weilen der Schwamm löchericht und geöffnet genug ſeye/mit dem Oel aber angetränckt/ verhindere er / daß der Wein nicht ſo leicht heraus trieffe. Weilen aber das Waſſer ſubtiler als der Wein iſt/ ſo trieffe es zu erſt heraus. Eben gedachter Porta ſagt aus Africano, man ſolle flüſſigen Alaun in ein Faß voll Wein laſſen / und mit einem angeölten Schwamm das Spund-Loch vermachen und halten / daß das Getrăncke auslauffen könne: Da (ſagt er) lauffe das Waſſer allein heraus/ darum daß der Alaun die Säffte anſtrenget/ daß ſie nur ein wenig durchdringen können. Andere Gattungen leſe in P. Schotten Magia beym Porta an gedachten Orten.

Num. 4.

Noch eine andere Art, wie Waſſer und Wein voneinander können geſchieden werden.

Man nehme ein Theil ſolches Weins/ und gieſſe ihn in eine gläſerne Flaſchen / die hencke man in ein eyßkaltes Waſſer/ damit alles/ was in der Flaſchen iſt/ gefriere/ iſt der Wein nun lauter und unvermiſchet/ ſo wird er nicht ſo leicht noch ſo balden gefrieren; iſt aber etwas Waſſer darinn/ ſo wird er deſto

eher

eher zu Eiß. Wann nun der Wein gefrohren iſt/ ſo zerſchlage man die Flaſchen ob einer Schüſſel/ und laſſe das Eiß allgemach zergehen/ da wird nun der Wein/ als der mehr Hitze hat/ zu erſt zergehen/ das Waſſer wird aber auch Eiß bleiben/ diß kan man weg thun von dem Wein/ weilen es viel langſamer zergehet/ und demnach deſſen viel iſt/ kan man urtheilen/ wie viel Waſſer in das Faß gegoſſen worden.

Num. 5.

Sonderbare Wein-Probe.

Der Wein- oder Trauben-Safft wird beſſer im Trincken/ als im Schreiben erkannt; wiewohln ihrer etliche gefunden werden/ welche auch auf eine andere Weiſe/ nemlichen nicht mit dem Munde/ ſondern mit den Füſſen: nicht durch Koſten/ ſondern durch Tretten Wiſſenſchafft erlangen/ wie der Wein beſchaffen ſeye.

Dieſe ungemeine Art und Weiſe/ den Wein zu probieren/ erzehlet Quercetanus in Diætetica mit dieſen Worten: Alle Guaſconiſche Weine/ welche auf dem Meer in unterſchiedliche Provincien ſollen geführt werden/ werden nach Bordeaux gebracht: So balden ſie daſelbſten zuſamen geführt worden/ legt man ſie in gemeine darzu gewidmete groſſe und weite Keller/ welche man billich Weinmärcke nennen könnte/ und deßwegen alſo von der Stadt ein wenig abgelegen/ erbauet ſind/ daſelbſt ſiehet man die Fäſſer/ in dichter Ordnung Reyhen-Weiſe nacheinander liegen/ daß kein Raum darzwiſchen/

einig Faß anzuſtechen / und den Wein daraus zu laſſen / dahero kommet es / daß wann Kauffleute vorhanden / die ſich auf den Wein-Handel ſehr wohl verſtehen / ſelbige die Fäſſer nicht bemercken / nach dem Geſchmack des Weins / ſondern ſie gehen über alle Fäſſer-Reyhen hin / und thun auf ein jedes einen ſonderlichen Tritt / woraus ſie gar leicht verſpühren / welche Weine geiſtiger und leichter ſind / als die andere / die werden alsdann mit ihren Wappen gezeichnet / dann ſie gehen viel leichter und hurtiger über die Weine / ſo von guter Gattung ſind / als über die dickene und erdreichene / worauf man den Gang viel ſchwehrer und langſamer verrichtet. Biß hieher Quercetanus.

Galenus de Theriaca hat geſchrieben / ein guter und köſtlicher Wein veralte nimmermehr. Plinius bezeuget / es dauren etliche Weine in die zwey hundert Jahre.

Num. 6.

Einen Wein durch Kunſt zubereiten.

Nimm Waitzen-Meel thue daſſelbige in ein siedendheiß Waſſer / und wann das Waſſer die Krafft aus dem Meel ausgezogen / ſo thue es in ein Faß / und ferners darzu etwas Spiritus Vini, und einen Taig von Waitzen-Meel und Bier-Hefen / oder gereinigten Weinſtein gemachet / damit es durch deſſen Hülffe jähren könne / hernach hänge darein Scharlach oder andere Gewürtze.

Oder:

Nimm Roſinen oder Hönig / geuß darauf Regen-

gen-Waſſer/ das halb eingekocht iſt/ koch den Hönig mit dem Waſſer/ biß derſelbige zergangen. Dieſes Hönig nimm zwantzig Theil/ thue darzu Johannis-Beeren-Safft/ und ſetze es hin/ daß es jähre; wann es ausgejohren/ wirſt du einen ſehr annehmlichen Wein haben.

Num. 7.

Wie eine rechte Eyß-Gruben anzurichten.

Die Eiß-Gruben müſſen an einem von der Sonne entlegenen Ort/ nemlichen zwey oder drey Klaffter weit/ nach dem Diameter, an einem gantz trockenen Platz/ gegraben werden/ unten enger und oben weiter ſeparirt/ rund wie ein Fingerhut/ nicht von Steinen/ weilen ſie naſſen/ ſondern von Leimen/ wiewol etliche ſie mit Steinen machen/ oder/ wo es die Gelegenheit leidet/ in Felſen einhauen/ denn wo die Hitze oder Feuchtigkeit darzu ſchlägt/ ſo wird das Eiß nicht lang dauren können. Die Tieffen macht man auch/ nach Belieben/ nachdeme der Ort trocken oder feucht iſt/ nachdeme iſt die Tieffen zu reguliren/ dann wo es trockenen Grunds halber ſeyn kan/ ſind ſie/ je tieffer ſie ſind/ auch deſto kälter. Iſt der Grund ſandigt und reiſend/ ſo muß die Gruben ausgemauret ſeyn; iſt er aber von zähen feſten Leim/ oder ſteinigt und ſtarck/ wird die Gruben nur mit Brettern und Strohdecken außgefüllet/ oder außgefüttert. In drey Theile wird die Grube eingetheilet/ der dritte Theil unten muß lär ſeyn/ wann es an einen abhängigen Ort ſeyn kan/ muß es unten einen Ablaß haben.

Anderthalb Klaffter nun hoch / von den unterſten Grund / werden (nachdeme man viel oder wenig Eiß hinein bringet / und die Laſt ſchwehr oder mittelmäßig iſt / auch ſtarck oder mittlere Balcken / einer Spann breit voneinander eingemauret / oder eingemacht / auf dieſe legt man Stroh / und auf das Stroh wird im December und Januario / wann es gar kalt trocken Wetter / und nicht feucht iſt / im alten Monden / aus den Flüſſen oder Teichen das Eiß Stuckweiß neben einander ordentlich eingeleget / mit Stroh wieder bedecket / und alſo offt eine Lage Eiß / ſo offt eine Lage Stroh / und alſo oben wieder mit Stroh zugedecket / doch dergeſtalt / daß die Wand von dem Eiß unberühret ſey / die entzwiſchen von unterſten Boden etwan zwey oder drey Ellen hoch abgeſonderte Damme / dienen auch darzu / wann etwan laue Winde kommen / daß das Eiß anfienge zu naſſen / ſo treufft die Feuchtigkeit hinab in die Erden / da hingegen ſolte ſie vom Eiß nicht abflieſſen können / ſie ſolches balden würde ſchmeltzen machen / das aber durch dieſes Abſeyhen verhütet wird. Etliche machen nicht ſo viel Weſens / legen nur ein altes Rad am Boden / oder Bretter / die nicht gar unten auflegen / und an die Wand Stroh oder Eichene Stauden oder Laub. Etliche behaltens auch den Sommer durch in einen dicken Eichnen Faß in einem kalten Keller / gibt aber wenig aus / und da man es in der angehenden Hitze am liebſten hätte / findet man am wenigſten. Wann die Eiß-Gruben unter freyem Himmel iſt / ſo wird ſie mit einem kleinen Mäuerlein eingefangen / und mit einem guten anhängigten Dach wohl darvon

unter-

unterſchieden und eingedeckt / auch werden gegen Morgen / Mittag u. Abends / Bäume oder Sträucher beygeſetzt / damit die Sonne nicht eingreiffen und dem Eiß ſchaden könne / allein der Mitternachts-Lufft wird frey gelaſſen. Sind aber an ſtatt der Bäume gantze Gebäu / die die Sonne aufhalten / ſo iſt es deſto beſſer.

Es werden diejenigen vor dem Eiß gewarnet / die nicht allein ſolches in die Kühl-Waſſer legen / ſondern es gar in ihr Tranck werffen / und alſo davon trincken / weilen es ſehr groſſe und ſchwere Kranckheiten / als Colica / Magen-Wehe und Reiſen verurſachen kan; Dann wie eines Dinges Gebrauch mit vernünfftiger Mäßigung der Natur anſtändig / alſo iſt der Mißbrauch widrig und verderblich.

Num. 8.

Digbii Experimentum im Sommer, das Waſſer in ein Eiß zu verwandeln.

Man thut ſiedheiſſes Waſſer in eine irrdene Flaſchen oder anders Geſchirr / das man veſt zumachen kan / daß es gantz voll ſeye / vermacht das Mundloch dicht zu / damit keine Lufft heraus kommen kan. Hernach hänget man es alſo ſiedendheiß in einen ſehr tieffen kalten Brunnen in das Waſſer / ſo wird in kurtzer Zeit das ſiedendheiſſe Waſſer aller zu Eiß werden / alſo daß das Geſchirr / wann man das Eiß haben will / in Stücke zerſchlagen muß werden.

Num. 9.

Auf eine andere Art, Waſſer in Eyß zu verwandeln.

Man ſetzet ein Glaß Waſſer in ein Becken mit Eyß/ oder Schnee/ eben als wann man ein Ey in Saltz leget / und macht ein ſtarck Feuer unter das Beck/ ſo wird das Feuer die Kålte von dem Schnee oder Eyß in das Waſſer treiben / und es zu Eyß machen.

Sonſten wann man Schnee und Salpeter in einem halbmäßigen Krug thut/ und ſetzt den auf einen Tiſch/ darauff Waſſer geſchůttet worden/und rühret den Schnee und das Saltz wohl mit einem Holtz in dem Krug um / ſo wird der Krug bald an den Tiſch angefrohren ſeyn.

Num. 10.

Einen neuen Wein zu verwandeln, daß er einem alten gleich werde.

Wann man einen neuen Wein einem alten gleich machen will/ſo nehme man bittere Mandeln/ deß edlen Stein-Klees jedes 2. Loth/Süßholtz 3. Untz Lavendel-Blumen gleich ſo viel / Aleoë Hepatica 4. Loth / zerſtoſſet ſolche Stucke untereinander/ bindet es in ein reines Såcklein / und hånget es in den Wein. Probatum eſt.

Num.

Num. 11.

Ein acht-Eymeriges Faß mit Wein, vermittelſt zweyer lährer Fäſſer, davon eines fünff/ das andere drey Eymer hält/ gleich zu theilen.

Es ſind drey Fäſſer/ ABC/ deren das erſte A acht Eymer hält/ das zweyte B fünff/ das dritte C drey. Das erſte iſt voll/ die zwey andern ſind leer/ dieſelbigen acht Eymer ſind in zwey gleiche Theile zu ſondern/ alſo/ daß ſowol in A als in B vier Eymer ſeyen/ und das durch zwey Fäſſer B und C Behuff. I. Auß A fülle man das C/ und das C leere man ins B/ da werden in B drey Eymer ſeyn. II. Aus A fülle man wiederum C/ und leere C in B aus/ da werden in B fünff Eymer und in C einer ſeyn. III. Leere man B in A und C in B aus/ ſo wird in B auch ein Eymer ſeyn. IV. Aus A fülle man C/ und C leere man aus in B/ da werden in B vier Eymer ſeyn/ (dann vorhin war einer darinnen) und in A auch ſo viel verbleiben.

A	B	C
8	5	3

Num. 12.

Ein Faß von zwölff Eymern gleich einzutheilen, vermittelſt zweyer Gefäſſe, davon eins fünff/ das andere aber ſieben Eymer hält.

Das Faß A ſey voll/ und halte 12. Eymer/ B und C ſeyen leer/ und B halte ſieben/ C aber 5. Eymer/

A	B	C
12	7	5

da

da iſt die Theilung anzuſtellen / daß in A 6 / und in B auch 6. Eymer verbleiben.

I. Fülle man aus A das Gefäß C / und gieſſe es daraus in B / wiederum fülle C aus A und gieſſe aus C in B ſo viel als möglich / da werden in A zween / in B ſieben / in C drey Eymer ſeyn.

II. Geuß B wieder in A und C in B / da werden in A neun in B drey Eymer ſeyn.

III. Fülle aus A wiederum C und gieſſe / was du kanſt / aus C in B / da werden in A vier / in B ſieben / in C ein Eymer ſeyn.

IV. Schütte B wieder in A / und C in B / da wird in B ein / in A aber eilff Eymer ſeyn.

V. Endlichen fülle aus A das C / und gieſſe es in B / da werden ſo wol in A als in B ſechs Eymer ſeyn.

Num. 13.

Ein Faß durch das untere Loch / da der Hahn oder Zapf iſt / zu füllen.

Es ſeye das Faß A durch das Zapf-Loch B zu füllen. Stecke in das Loch B einen krummen Teuchel BCD deſſen (Crus) Hohlklotz CD höher ſeye als das Faß. Gieſſeſt du Wein durch D hinein / ſo wirſt du das Faß füllen. Iſt der Teuchel BCD gläſern und durchſcheinend / ſo kanſt du wahrnehmen / wie weit das Faß eigentlich lähr ſeye / dann der aus B flieſſende Wein / wird im Hohlklotz CD ſo hoch ſeyn / als er im Faß iſt.

Num. 14.

Ohne Eröffnung des Spundes zu erfahren, wie viel Geträncke aus einem Faß gezapffet.

Die Wirthe pflegen mit den Fingern an die Fäſſer zu klopffen / ohngefehr zu erfahren / wie weit das Faß lähr / wir können es aber ſo genau finden / daß auch / ohne Eröffnung deß Spundes / wie mit der Kreyden / ein Strichlein an deß Faſſes Boden machen können / welches eben ſo hoch ſtehe / als das Geträncke mit ſeiner ebenen Fläche. Nimm eine lange gläſerne Röhren / wie bey A B zu ſehen / binde ſie mit einem Tuch an die Röhren deß Faſſes / daß wann man den Hahnen auffreibet / nichts heraus lauffe / reibe die Röhren auf / ſo wird das Geträncke in die Röhren juſt ſo hoch ſteigen / wie hoch es in dem Faſſe iſt. Zum Exempel / das Faß ſtehe noch mit Getranck angefüllet / biß an das D / ſo wird der Tranck / der Bley-Waage nach / in der Röhren ſteigen biß in das C / die Urſache iſt / daß ein jeder Theil deß Waſſers / oder anderer flüßiger Materie nicht weiter drucket / als an der Bley-Waage / daß wir deſſen ein augenſcheinliches Exempel geben / ſo ſetze ein hohles Geſchirr / in der Form eines Harns ſo bey a b weit / bey d aber enge / und alſo geſtellet / daß beyde Löcher nach der Bley-Waage gerichtet: So man nun Waſſer darein gieſſet / wird das Waſſer bey E, das Waſſer bey D nicht heraus treiben / ob es gleich ſchwehrer und gröſſer / ſondern das Waſſer wird ſo wol in dem D, als dem perpendiculo

diculo nachrucken / beſiehe Portam in Pnevmat. fol. 16. Dieſes aber iſt alſo deutlicher zu verſtehen. Man ſtecket oben einen Trichter in die gläſerne Röhren / ſchencket des Getrancks darein / biß das Faß voll werde. Diß möchte nun die rechte Meynung ſeyn / wann das Faß oben keinen Lufft hat / daß es gantz ſolte erfüllet werden / etwas wenigers aus / doch lähr ohne Geträncke bleiben / will man anderſt nicht ſagen / daß in dem Faß ein Vacuum geweſen ſeye. Dann der Lufft / ſo endlichen ob dem Wein bleibet / und ſehr gepreſſet / iſt in dem bucklichten Theil deß Faſſes / wird den Wein nicht an ſeine Stelle laſſen / er ſeye dann zuvor ausgetrieben / welches mit einem kleinen Lufft-Löchlein oben an dem Faß geſchehen kan.

Num. 15.

Ein curioſes Stuck / wie man mit einem Pergament-Riemen ein jedes Faß Wein / Bier oder Geträncke / es ſeye gleich groß oder klein / leicht oder geſchwinde viſiren / abmeſſen und ausrechnen ſolle.

Man macht von Pergament ſchmale Riemen / ohngefehr eines guten halben Daumens breit / leimet dieſelbigen mit gutem ſtarcken Mund-Leim zuſammen / alſo daß man eine Schnur von 25. biß 50. Schuhe haben / und darmit ein und andre Sachen abmeſſen / alſo auch zu dem Viſiren der Fäſſer / ſolche mit ſonderbarem Vortheil und Bequemlichkeit gebrauchen könnte.

Dieſe

Dieſe Schnur theilt man aus von Schuhen zu Schuhen / hernach auch einen jeglichen Schuhe in zehen Zoll / und einen jeglichen Zoll ferner in zehen gleiche Theile. Unterſcheidet mit gewiſſen Zeichen die Schuh/ Zoll und zehende Theil der Zöll/ läſſet hernach von einem Drechsler aus gutem Bux/ Birn-oder andern ſaubern harten Holtz eine runde Capſel oder Büchſen drehen/ damit man die Schuhe/ nach Anweiſung der Figur / heraus ziehen/ und wiederum hinein winden / auch ſelbige bequem bey ſich in Sack tragen könne.

Hernach läſſet man ein Wein-Faß eychen/ auf das fleißigſt/ und darauf zeichnen / wie viel Fuder/ Ohme/ Vierthel/ Maaß/ Halbe-oder Echt-Maaß ſelbiges halte. Hernach miſſet man mit dieſer Schnur um das Faß nach der Länge/ wie dann auch die Dicke des Bauchs über den Spunden herum / alſo auch / daß ſie juſt von der Mitten des Bodens und Mitten der Dicke zuſammen gehen/ addiret die Summa der Werck-Schuhe/ Zölle und zehende Theile der Zölle mit Fleiß zuſammen/ dieſe Summa nun behält man allzeit zum Fundament/ nach welchem man alsdann alle andre Fäſſer abmeſſen/ und den Inhalt folgender Geſtalt finden kan.

Wann man darnach ein Faß mit Wein oder Bier hat/ welches man kauffen oder verkauffen will / und ſolches nicht viſiret oder geeichet worden iſt/ ſo miſſet man mit gedachter Schnur dieſes Faß auch nach der Länge und Dicken in allen Stücken/ gleich wie voriges / ſetzet es hernach in die Regel Detri, und ſpricht / ſo viel Schuhe / Zoll und ze-

 hen

hen Theile eines Zolles hat das vorige erſte Faß gegeben/ an Fuder/ Ohmen/ Vierthel/ Maaß/ halben und Echt-Maaſen: Was giebt das andere Faß/ ſo man jetzo kauffen oder verkauffen will? So wird im Facit der gewiſſe Inhalt heraus kommen. Alſo kan man auf dieſe Weis mit allen andern Weinfäſſern procediren und handeln.

Num. 16.

Bericht etlicher Dinge, ſo da von vielem Wein-Trincken die Trunckenheit verhüten, und einem keinen Rauſch zukommen laſſen ſollen, nebenſt unterſchiedlicher Secreten, welche verurſachen ſoll, daß man den Wein haſſet, mit beygefügeten Urſachen, warum ein Trunckener gemeiniglich alle Dinge gedoppelt ſiehet, warum auch zwey Dinge einem Vollen bedeuten drey zu ſeyn.

Es iſt das überflüßige ſtarcke im Schwang gehende Wein- und Wett-Sauffen/ ſo bey den Alten/ wie gleich Eingangs gedacht/ ſchon gebräuchlich geweſen/ und biß dato noch nicht gar abgeſchaffet worden: Dann diſes iſt bekannt/ daß die Trunckenheit allbereit aus vieler teutſcher Fürſten-Höfen gantz verwieſen ſeye. Doch/ wann einer durch einige Gelegenheit bey einer Gaſterey/ oder ſonſten dergleichen Begebenheit ſtärcker trincken muſte/ ſo wird er durch ſolche Mittel ſich der Füllerey enthalten können/ welche Porta Cardanus, Wecker/ und

und andere aus verſchiedenen Authoribus zuſammen getragen haben.

Die Medici melden / es helffe wider die Trunckenheit / ſo man Honig / Zucker / oder andere ſüſſe Sachen ehe man trincket / zu eſſen pfleget: Und den / der truncken worden / ſagen ſie / ſolle man zum Brechen bewegen / und ihme eine warme Brühe / mit Honig vermiſchet / zu eſſen geben / ſo werde er von Stunden an wieder nüchtern werden / dann das Brechen wehre und verhindere das Auffſteigen der Dünſte in das Haupt. Es iſt ingleichen eine ſehr wunderbare Medicin, deren ſich der Bruſii, (ſo Käyſers Tiberii Sohn) Leib-Medicus gebrauchte / dieſer / ob er gleich den Sauff-Preiß hatte / daß er mehr Wein tranck / als keiner zu ſeiner zeit in Rom / und ob er ſchon mit den gröſten Sauffern certirte / wurde er doch niemahlen truncken / alſo daß er ſich nicht verwuſte / oder den Verſtand verlohre / worüber ſich dan jederman zum höchſten verwunderte. Hernachmals aber erfuhre man / daß er im Gebrauch hatte / ſo er zu einem ſolchen Panquet oder Sauff-Gelach gehen wollte / alſo zu trincken / (wie nun gemeldet) aß er zuvor fünff oder ſechs bittere Mandel-Kerne / deren Eigenſchafft und Krafft verhinderte / daß ihme der Wein nicht den Verſtand ſchwächete / wie ſolches nachmals die Erfahrung bezeuget. Dann als man ihm folgends ſolche zu eſſen verbotte / und er / nach Gewohnheit anfinge zu trincken / wurde er auch truncken / gleich wie andere.

Daß die Mandeln dieſe Eigenſchafft haben / beſtättigen auch Plinius und andere Medici, glei-

che Krafft ſchreiben ſie auch den Pferſing-Kernen zu. Item/ ſo man in ein Glaß voll Getränck/ Pferſing-Blätter oder Pontiſchen Wermuth/ und andere bittere Sachen leget/ welche dann durch den Urin die wäſſerichten Feuchtigkeiten austreiben.

Africanus bey dem Porta befiehlt auch vor der Mahlzeit und dem Zechen drey oder vier bittere Mandeln zu eſſen/ weilen ſie trocknen und die Feuchtigkeiten verzehren / wie auch die Weinſucht oder Wein-Geruch vertreiben. Sintemahlen der Dunſt anders wohin und nicht in das Hirn aufſteiget. Auch wird hierdurch der Wein verhindert/ in die Adern einzuſchleichen. Man will auch faſt gleiche Würckung dem Rettig zuſchreiben/ ſo man ſelbigen iſſet/ ehe man trincket und diſe Medicin ſolle Androcydes erfunden haben.

Man ſagt auch / daß das braune Kohl-Kraut (Braſſica genannt) wider die Trunckenheit dienen ſolle/ ſowohlen wann er nach als vor dem Trincken genoſſen wird. Die Egyptier und Sybariten gebrauchen ſich inſonderheit des rothen und geſottenē Kohls / wie Athenæus meldet / deßgleichen auch die Teutſchen an etlichen Orten zu thun pflegen. Dennoch iſt am beſten / wann er in einer Brühe eingetruncken wird/ wann er aber geſotten iſt/ ſolle man ſich deſſen vor der Mahlzeit gebrauchen / es ſolle aber der Kohl dieſe Eigenſchafft haben propter antipathiam, ſo er mit dem Weinſtock hat.

Die Alten haben/ die Füllerey zu vertreiben / zu Ende der Mahlzeit Salat aufgeſtellet/ weilen er

eine

eine groſſe eingepflantzte Kühlung in ſich hat / welches an vielen Orten noch im Gebrauch iſt.

Porta will haben / der Lauch vertreibe die Füllerey / und wer Saffran zuvor genoſſen / empfinde keine Trunckenheit. Und ſollen auch die Roſen Violen und Epheu zu Kräntzen gewunden und auf den Kopff geſetzt / der Rauſch hintertreiben.

Cardanus lib. 8. Variet. cap. 44. ſpricht / daß dieſe Stücke der Trunckenheit widerſtehen / wann man ſie zuvor wohl käuet / nehmlich Wermuth / Mandeln und Kraut-Stengel.

Cato beym Porta heiſſet / man ſolle zu Anfang und Ende der Gaſterey vier oder fünff rohe Kohls-Keimen oder Sprüßling eſſen / meldend / das hintertreibe beydes / ſo wohl den Rauſch / und lösche auch die Hitze des Weins ab / und mache / als wann einer weder bey dem Eſſen oder Trincken geweſen wäre. Und ſagt auch über das / die Egypter haben vor allen Speiſen gekochten Kohl geſſen / und ſich alsdann hierdurch zum tapffern Sauffen bereitet. Auch haben ſich die Sybariter / deren verſchwenderiſches Wolleben zu einem Sprichwort worden / ehe ſie anfiengen einander aus Gläſern tapffer eines Beſcheid zu thun / mit Kohl-Eſſen / wie ſchon gedacht / verſehen und verwahret / nach Bezeugung des Timæi bey dem Porta in ſeinen 14. Buch Mag. Natur. cap. 22. eben dieſes Mittel wird auch von andern vorgeſchrieben.

Alexius Pedemontanus part. 1. lib. 1. in den Geheimnuſſen zu Ende / bringet ein anders bewährtes Mittel wider die Berauſchung hervor / mit dieſen Worten / ehe man iſſet / oder zur Tafel ſitzet /

ket/ ſo nimm ein Viertheilſtunde vorhero zween oder drey Pferſing-Kern/ oder aber gemeine bittere Mandel-Kern ein. Hernach wann du aus einem Geſchirr Baum-oder ſüſſes Mandel-Oel getruncken/ ſo trincke und eſſe alsdann nach Belieben fort/ doch daß du dich nicht überfülleſt. Sonſt wann du dich alſo übernimmſt/ wirſt du den Kopff und Magen beſchweret und überladen befinden/ da trinck ein wenig weiß Kraut-Safft/ mit zimlichen Zucker vermiſcht: Wann du nun ſolches eingenommen/ ſo wirſt du dich ſo wohl darauf befinden/ als wann du nicht getruncken hätteſt. Dieſes iſt ein Geheimnuß/ wormit viel ihre Geſundheit und Reputation erhalten haben.

Noch ein anderes Mittel bringet aus dem Alexio Weckerus herfür/ mit dieſen Worten: Nimm den Safft von den weiß-Kraut-Stängeln/ ſcharff Granaten-Safft/ jedes zwey Untz/ Eßig ein Untz/ laſſe es eine Weile miteinander ſieden/ und mache einen Syrup daraus/ davon nimm eine Untze ein ehe du trinckeſt.

Etliche gebrauchen See-Saamen-Körner/ andere igniolivam, welches ſie vor Tag zu trincken pflegen. Dann dieſes breitet aus die Harn-Gänge/ erweitert die Gedärme dermaſſen/ daß/ was man trincket/ bald durch den Leib gehe/ wann man ſich nur nicht mit überflüſſiger Speiſe überlädet. Etliche nehmen zwey Untzen Baum-Oel/ die Vaſa urinaria damit auszudehnen/ inſonderheit ſolle/ wie obgedacht/ das bittere Mandel-Oel den

Men-

Menſchen nüchtern erhalten. Ingleichen haben auch die Phyſici viel Mittel erfunden / dem Wein ſeine natürliche hitzige Krafft durch zufällige refrigerantia, Feuchte und Kälte zu dämpffen und zu benehmen. Wie dann die alten Bachus-Brüder zu dem Ende Kräntze von Hedera oder Epheu getragen / maſſen Plutarchus berichtet / der es auch für gut hält / daß die Hitze des Weins durch die Kälte dieſes Krauts gedämpffet werde. Ja / Tertullianus beglaubet / daß der Epheu dem Hirn wider die Schlaff-Sucht diene / die aus Trunckenheit des vorigen Tages entſpringet / durch eine trockene Krafft / welcher vor der Trunckenheit bewahret / wann er auf das Haupt geleget wird.

Etliche ſetzen / wie obgeſagt / Kräntze von Roſen oder Violen auf die Köpff / weilen / wie Plutarchus an gedachtem Orte meldet / deren Geruch das Haupt wider die Trunckenheit beſchützet / indeme er die Nerven und Empfindlichkeit einnimbt. Ovidius lobet auch ſehr die Hüte oder Kräntze von Mund-Holtz gemachet.

Der Stein Amethiſt, ſo dannenhero auch ſeinen Nahmen hat / das Meel von Bims-Stein / oder Bocks-Lunge / ſolle eben ſo wohl dieſe Würckung haben.

Etliche gebrauchen / ehe ſie trincken / einen Biſſen Brod / welcher wohl in Honig geduncket / dann es nimmt dem Wein die Stärcke / und vertreibt die aufſteigende Dämpffe.

Andere brauchen kalt zuſammen-ziehende und purgirende Sachen/als Citronen/ſaure Pomerantzen/ Lemonen/ ſaure Weinber ꝛc. Ariſtoteles hält dafür / daß der geſottene Wein nüchtern erhalte.

Die Trunckenen wieder nüchtern zu machen.

Man pfleget ihnen die Fuß-Sohlen nur mit Saltze zu reiben.

Man findet über diſe noch viel andere Mittel für die Trunckenheit/die ich aber zu melden unterlaſſe/ um mit unnöthiger Weitläufftigkeit nicht verdrießlich zu ſeyn.

Nur dieſes noch zum Beſchluß / daß ein Trunckner bald wiederum nüchtern werde.

So gebe man einen Trunckenen gekochten Köhl/ Leb-oder Pfeffer-Kuchen zu eſſen.

Oder geb ihme einen guten Trunck ſauren Eßig zu trincken/oder man gebe ihme gekochten Köhl/mit Eßig und Oel/ wie einen Salat bereitet/zu eſſen.

Nun folget auch, wie man einem den Wein erleiden möge.

Will man einem/der allzuſehr Wein trincket/ſolchen erleiden / ſo ſolle man den Safft/ der aus den Reben triefet/ ſo man ſie geſchnitten/ nehmen/und einem ſolchen Weinſauffer unter den Wein miſchen daß er nichts darum wiſſe/ ſo vergehet ihme der Luſt zum Wein-Trincken.

Oder man nehme drey oder vier lebendige Ahle/ er-

le / erſäuffe ſolche in den Wein / und gebe den Wein ſolchem Sauffer zu trincken.

Plinius ſchreibet / ſo man einen zimlichen Trunck Wein nehme / und Eyer von Heuſchrecken darunter miſche / ſolle deme / der ſolchen trincket / der Wein ſo zuwider werden / daß er deſſen nimmermehr begehren wird.

Und eben gleiche Würckung ſolle erfolgen ſo man die Schnäbel von Schwalben zu Aſchen brennet / ſelbige in Wein mit Myrrhen vermiſchet / hinein wirfft / und einem zu trincken giebet. Diß Remedium hat Horus der Aſſyriſche König probiret / und durch die erfahrung wahr befunden.

Was die Urſache der Trunckenheit ſeye.

Es iſt ja bekannt / daß ein Menſch truncken werde / wann er gar zu viel Wein oder Bier trincket: Wie es aber komme / daß der Wein oder Bier die Leute ſo truncken machet / weiß jedermann. Ich halte dafür / daß ſolches nicht herrühre von der Feuchtigkeit / dann wann einer gleich noch ſo viel Waſſer oder Kofent trincket / ſo wird er doch nicht voll. Es kan auch nicht zugeſchrieben werden der Wärme / dann wann die voll macht / ſo würde man auch truncken werden / wann man Ingwer / oder Pfeffer / oder andere Gewürtze eſſe / ſondern es kommt die Trunckenheit von der Fermentation, da die innerlichen Partes deß Gehirns / und das vörderſte an den Spann-Adern verſtopfft werden / alſo / daß weder die äuſſerlichen noch innerlichen

Sinne/ ihr Ampt verrichten können. Dieſe Fermentation aber entſtehet von denen ſubtilen Cörperlein / welche in der warmen und feuchten Materie ſind/ alſo daß die Feuchtigkeit von der Wärme beweget / zertrieben / und in die Höhe gebracht wird. Daß dieſes die rechte Urſache ſey / erhellet daher / dieweilen man auch truncken wird von Meet / der aus Waſſer und Hönig zubereitet wird/ da doch weder das Waſſer noch der Hönig für ſich ſelbſten truncken machet. Ja die Alten pflegten / wie oben gedacht / ſolches nur wider die Trunckenheit zu gebrauchen ; daß auch die Wärme bey dieſer Fermentation viel thue/ kan man daraus erſehen / weilen diejenigen Sachen / ſo Trunckenheit verurſachen / warm ſind ; und weilen auch vermittelſt der Wärme / die Fermentation in andere Cörper ſich begiebet. Alſo gehet das Meel in die Höhe/ wann warm Waſſer daran gegoſſen/ und es an einen warmen Ort geſetzet wird / wie die Erfahrung bezeuget.

Num. 17.

Warum die Trunckenen Leute nicht wohl ſehen können.

Zu dem Sehen/ werden viel Dinge erfordert / als nehmlichen Anima ſenſitiva, eine Sinn-Seel/ welche die Cauſa efficiens, oder die Urheberin und würckende Urſache deß Sehens iſt: Dann wann die nicht da iſt/ ſo kan auch ein Ding nicht ſehen / dahero die verblichenen Cörper nicht ſehen können/ weilen ſie entſeelet. Zum 2. werden erfordert die Spi-

Spiritus, als die vornemſten Inſtrumenta u. Werckzeuge/ durch welche die Seele all ihr Thun verricht/ im Sehen/ Hören/ Fühlen/ Riechen/ Schmecken/ Bewegen und andern Würckungen. Wann dieſe nun nicht vorhanden / oder nicht recht beſchaffen / oder in gutem Stande ſind / ſo kan auch die Seele ihre äuſſerliche Würckungen nit haben/ dann gleich wie ein Schmid nichts kan verrichten ohne Hammer und Amboß / ein Tiſcher nichts ohne Hobel / und andern Werckzeuge; alſo kan auch unſere Seele nichts würcken und thun / ohn ihre Inſtrument / dergleichen unter andern die Spiritus ſind. Drittens/ gehöret zum Sehen/ externum Organum oder das Auge / ohn welches einer eben ſo wenig ſehen kan / als ohn die Ohren hören. Es muß aber das Auge weder innerlich noch äuſſerlich einen Mangel haben ſonſt wird das Sehen verhindert. Vierdtens/ iſt zum Sehen nothwendig Objectum, oder ein Ding/ das man ſiehet / und dieſes iſt entweder Liecht oder Farbe/ dañ alles/ was wir ſehen/ muß etweder liecht oder farbicht ſeyn/ wiewol die Farbe auch nicht kan geſehen werden/ ohne das Liecht. Letztlichen gehöret auch darzu ſpecies ſenſilis; was aber dardurch verſtanden werde/ iſt etwas ſchwehr und ſubtil/ darum will ich es anjetzo nicht berühren/ weilen es auf unſere Frage nicht nöthig. Was nun die Trunckenen anbelanget / ſo haben zwar dieſelben ihre Seele/ ſie haben ihre Augen / ſie haben auch öffters ein bequemes Objectum für ſich / welches ſie wollen anſehen; aber dennoch treffen ſie es nit/ und ſehen es nur oben hin mit halben Augen an. Woran liegt nun die Urſache? an nichts anders / als an den Spiritibus, wel-

che

che nicht recht qualificirt/und in das Auge/die Seh-Nerven gehen können/dann wann ein Menſch zu vil trinckt/ſo ſteigen die Vapores über ſich/nehmen das Gehirn ein/und perturbiren daſſelbe. Wann nun das Gehirn von den Vaporibus, oder groben Dünſten angefüllet/ſo werden die Spiritus animales, welche in dem Gehirn generiret/zugleich obtundirt/daß ſie nicht ihren freyen Gang zu den Augen haben können/und dahero wird das Geſicht ſtumpff/und kan nicht ſehen/als ſonſt/wann das Gehirn unperturbiret iſt.

Warum einen Trunckenen/ſo er ein Ding anſchauet/ſolches doppelt zu ſeyn ſcheinet.

Ariſtoteles im dritten Theil ſeiner Problematum und Avicenna im 6ten Buch/von den Thieren ſetzen die Urſache/warum einem Trunckenen/ſo er ein Ding anſchauet/ſolches gedoppelt zu ſeyn ſcheinet/und wiewol gedachte Authores viel und unterſchiedliche Urſachen anziehen/einer von dieſen/der andere von einem anderen Fundamento, warum ſolches geſchehe/will ich doch deren nur etliche melden. Die erſte Ration giebet Ariſtoteles an beſagtem Ort/und meldet/daß in dem Trunckenen/wegen übermäßiger Hitze/die Dünſte des Weins/welche gegen dem Hirn auffſteigen/die ſubtilen zarten Nerven und Aederlein ſich allzuſtarck bewegen/und wegen der Gewalt ſolcher Dünſte/werde der Verſtand dergeſtalt alteriret/daß die Kräfften deß Geſichtes/oder die Spiritus Viſuales, ſich von ihrem Ort moviren und verunruhigen/

und dieſes iſt die Urſache/ daß dann diejenige Dinge/ ſo man ſiehet/ ſcheinen/ als bewegten ſie ſich mit mehrer Behändigkeit/ alldieweil ſich das Organum des Geſicht beſagter maſſen beweget / derowegen nimmt der Senſus Communis (oder die gemeine Sinnlichkeit) die Bildnuſſen/ derer alſo verdoppelten und verwehrten Dinge an / welche ihme die eingebildete Bewegung alſo ſcheinend machet/ als ob deren zwey oder mehr wären/ dann weilen die Bewegung/ auſſer der Ordnung/ ſo geſchwind und unempfindlich iſt/ ſcheinet es/ als wan das Geſicht zwey Objecta auf einmal an ſich nehme/ ob es gleich mehr nicht dann eines vor ſich hat / dann das Geſicht eine doppelte Erſcheinung an ſich genommen/ maſſen denn derjenige eine Prob thun und erfahrn kan der einen Finger auf die Augen leget/ und ſelbige hin und wieder beweget / ſelbigen wird beduncken / als ob ſich dasjenige Ding/ ſo er anſiehet/ bewege. Avicenna gibt eine andre Ration oder Grund-Urſach/ ſagend/ es geſchehe darum / daß/ indeme demjenigen/ der truncken iſt / die feuchten Vapores oder Dünſte des Weins über ſich ins Haupt ſteigen / füllen und vergröſern ſich die kleinen Nerven und beyligende Muſculi, ſo zu den Augen gehen/ von derſelben Feuchtigkeit unordentlicher Weiſe und diſes geſchicht in einem Aug mehr als in dem andern/ und dadurch zihet es das eine Aug mehr über ſich/ das andere aber mehr unter ſich/ dahero kommet es dann/ daß die Geſichts-Strahlen nicht zugleich vor beyden Augen/ oder durch eine gleiche Linie auf das Objectum, oder vor ſich habende Ding fallen ; und alſo geſchichts / daß die Objecta derer Dinge / ſo man anſiehet / jedem

dem Auge abſonderlich vorkommen / ſcheinet / als ob ein Ding zwey ſeyen / indeme der Senſus communis von einem Objecto allein zwey Figuren oder Schein an ſich nimmt / dieweilen durch überflüßige Feuchtigkeit der Augen / das Geſicht / gleich als in einem Fiſch-Weyher ſchwimmet / dieſes kan auch jemand probieren / ſo er den Finger an dem Ende eines Auges oder in dem Augenwinckel anſetzet und den Augen-Deckel in die Höhe ſchiebet / da dann durch ſolche Krümmung / oder in die Höhe-ziehung der Nerven des Auges / ihme vorkommen wird / als ob das Licht / welches er vor ſich ſtehen ſiehet / zween Schein hätte / und alſo werden ihme auch alle andere Dinge gedoppelt vorkommen. Mich deuchte / ſprach der ſtoltze Pentheus, ich ſehe zwey Sonnen und zwey Thebos.

Dergleichen ſelzame Fantaſeyen kom̃en den Trunckenen vor; Es beduncket ſie / ſpricht Seneca, daß alles wie in einem Würbel herum gehe / die Balcken ſich bewegen / u. die Häuſer ſich wie eine Winds-Braut drehen / ſie meynen / Bäume und Berge gehen fort. Sie gedencken / ſpricht der H. Ambroſ. ſie ſeyen auf allen Seiten mit Bergen beſchloſſen. Wo ſie Hunde ſehen / ſo müſſen es ihnen Löwẽ ſein. Sie erſchrecken / ſie träumen wachend / ihre Ohren ſind voll Thons eines brauſenden Meers / ſchreibet Baſilius. Bißweilen ſo beduncket ſie / die Erde erhebe ſich / und die Berge hupffen und ſpringen rings umher. Wo findet man ein Thier / das ein ſchwächer Geſicht und Gehör hat / als eben ein Trunckner? Er kennet ſeine nächſten Freunde und Hauß-Genoſſen nicht / Fremde ſihet er für Einheimiſche / und Einheimiſche für Fremde an.

Er wandelt offtmalen im Schatten/ als wäre es ein gefährlicher Ort. Und das noch mehr iſt/ ſo nimbt der Wein die innerlichen Neigungen des Gemüths dermaſſen ein/ daß/ nach Meynung unſers Lehrers Baſilii, die Traurigen dadurch frölich werden/ u. die Frölichen traurig. Der Wein verändert gleichfalls wie Plutarchus ſchreibet/ die Sitten und Complexion ſecundum Varietatem objectorum, als die Geradeſten macht er träge/ die Faulen aber friſch und beweglich/ gleichwie das Feuer/ welches das Eiß zerſchmeltzet/ und das Saltz hart machet.

Num. 18.

Ein gut Remedium wider die Trunckenheit.

Wer mit Vollſäuffern umgehen muß / und von ihnen zum Sauffen gezwungen wird / der eſſe nur/ (wie oben zur Gnüge gemeldet worden) bittere Mandelkerne / ſo wird er nicht truncken/ allein daß er offt Urinam reddiren muß.

Oder brauche Oleum Sulphuris, oder alle Tage Morgens einen Löffel voll ſüſſes Mandel Oel/ oder einen Eß-Löffel voll Gardſeer-Baum-Oel/ oder eſſe Oliven mit Brod.

Oder / brauche Trium Piperum.

Oder/ hänge einen Amethiſt an/ biß auf den Nabel/ darvon hat auch daſſelbe Edelgeſtein ſeinen Namen. Beſiehe Mizald. Cent. 2. Aph. 12.

Oder / nimm rothen Kohl-Saamen / zerreibe ſolchen / und geuß einen Löffel voll bitter Mandel-Oel daran / rühre es um / und trincke es alſo hinein / das Oel ſchwimmet oben in dem Magen /

und hält die Vapores oder Dünſte auf/ daß ſie nicht hinauf in den Kopff ſteigen/ und truncken machen können.

Beſihe Mizald. Cent. 5. Aphor. 99. Cent. 3. Aphor. 37.

Dieſes thut auch das Magiſterium Perlar. wann man deſſen ein wenig trincket/ wann man truncken iſt/ ſo ſchlägt es die Vapores, die ſonſten hinauf in Kopff ſteigen/ alle unter ſich/ und wehret der Trunckenheit. Item/ der Geruch blauer Violen.

Barthol. Angl. ſchreibet lib. 16. cap. 35. daß das Edelgeſtein Dionyſius genannt/ vor die Trunckenheit gut ſeyn ſolle.

Diß ſchreibet er auch von Wermuth lib. 17. cap. 12. wann man nüchtern Wermuth-Bier trincket.

Item/ von Æchite oder Adlerſtein cap. 16. cap. 19.

So ſolle auch Myrrhen-Blüth/ Myrrhen und zertruckte Raute gut dafür ſeyn.

Etliche trincken früh nüchtern Milch oder Waſſer einen Trunck oder drey.

Wer vom Wein oder ſonſten truncken geweſen/ und ihme des andern Tages darvon ſehr übel iſt/ daß ihm auch eine Ohnmacht zugehet.

Derſelbe trincke nur warmen Wein/ gewürtzt oder ungewürtzt/ es wird ihme bald beſſer werden.

Oder

Oder nimmt Zimmet-Rinden/ Muſcaten/ Cubeben/ Galgant und Muſcaten-Blühe/ machen einen Claret darvon/ und trincke ihn.

Oder ſiede Jngwer und Quitten-Safft/ in einer Maas Weins/ thue Zucker darein/ ſeyhe es durch ein Tuch und trincks.

Jch weiß einen guten Theophraſtiner/ der allezeit/ wann er in Wein ſo hart gezechet/ auf den Abend/ ehe er zu Bette gieng/ einen guten Trunck friſch Brunnen-Waſſer truncke.

Wann auch ein trunckener Menſch des Abends/ ehe er zu Bette gehet/ gut Gewürtztes Quitten-Brod iſſet/ ſo ſchlieſt ſich der Magen/ und thut einem folgenden Tages früh das Haupt nicht wehe.

Wer hart in Wein gezecht und des andern Tages ſehr kranck iſt/ der nehme Myvæ Cydonior. 3. Untz/ Zimmet-Waſſer ein Untz/ vermiſche es untereinander/ zu einem Trunck.

Das beſte Remedium wider die Trunckenheit wäre/ wann ſich einer brechen kan/ dann das bringet alles überige und böſe aus den Magen. Welches aber eine groſſe Sünde iſt. Wer ſich aber nicht brechen kan/ der trincke Kofent und kalt Waſſer/ wann es nur der Magen leiden will/ dann dieſe drey Dinge lindern des Weines Hitzigkeit/ und lindern die Völligkeit/ darnach ſolle man ſich zu Bette legen/ wol ausſchlaffen/ und das Hinterſtellige im Magen durch des Schlaffes Wärme vollend verkochen und verdauen.

Etliche wollen den Trunck auslauffen oder tantzen/ etliche halten es für ein gut Recept/ wann

man des folgenden Tages wieder anfähet zu freſſen und zu ſauffen/ richten aber darmit wenig aus/ und thun ihnen auf dieſe Weiſe mehr Schaden dann Frommen: Wann aber der Leib zuvor von überigem Freſſen und Sauffen erlediget/ und darnach ein wenig exercirt und geübet würde/ möcht einem vielleicht etwas Frommen. Etliche trincken des Morgens Brandewein / und wollen darmit die Cruditates Ventriculi wegbringen / aber ein eingemachter Ingwer wäre beſſer: Dann ein Spiritus enzündet den andern / und wann Feuer zu Feuer kommet/ ſo machet man übel ärger/ dann man will einen Ort heilen / und ſchadet an andern zweyen und mehr Oertern viel mehr. Der eingemachte Ingwer bleibet im Magen allein/ und verrichtet darinnen/ was er zu verrichten hat. Weme des Morgens oder zu nachts ſehr dürſtet / der eſſe ein Waſſer-Suppen / oder ein Süpplein von geringen Biere.

Wer nicht bald oder leichtlich truncken werden will / der eſſe nicht viel unter dem trincken/ dann das Eſſen im Magen hält die Austheilung des Tranckes auf / daß das Geträncke nicht ſo balden zur Blaſen kommen und ſeinen Ausgang haben kan.

So muß auch einer im Anfang nicht zu gierig ſeyn auf den Trunck / und zu jähling ein Glaß oder etliche nach einander in ſich gieſſen / wie etliche pflegen. Dann jählinge Sprüngen ſeynd nicht gut / und wer den andern jagt/ der muß ſelber mitlauffen/ und wer bald über einen Hauffen in ſich geuſt/ der

füllet

füllet bald den Leib und das Haupt / und muß hernach deſto zeitlicher ausſpannen.

So muß man auch nicht mancherley Geträncke durcheinander in ſich gieſſen / bald Wein / bald Bier / dann das machet leichtlich truncken / es ſeye dann daß ein Tranck den andern temperirte / linderte und mäßigte: Als wann man ſtarcke hitzige Weine trincket / ſo mag man bißweilen einen guten Trunck weiß Bier zur Löſchung des Wein unter trincken / ſonderlich zuletzt / ſo es zum Abzuge gehet.

Ein gut Recept für die Trunckenheit.

℞. Cardobenedicten / Wermuth / eines jeden 3. Hand voll / Müntz 2. Hand voll / koche es miteinander in gnugſamen Wein und reinen Brunnen-Waſſer à parte æqua lib. vel ℔ iij. Spicæ & Indicæ 2. q. Agarici 1. q. Colatura, coquantur cum Saccharo q. ſ. ad debitam Syrupi conſiſtentiam. Diß ſollten die Apothecker alſo in den Apothecken allezeit fertig haben / daß es die Leute abholen / wann ſie es bedürffen / wer es bedarff / der hole es nur 1. Loth. Wann ſich die Sauffer in mitternächtigen Ländern überſoffen haben / und des Morgens Bier-kranck ſeynd / nehmen ſie ein klein Gläßlein voll Wein / mit welchem ſie die Kranckheit verurſachet haben / machen ſolchen mit dieſem Syrup ſüß / und trincken es aus / das macht ſie wieder luſtig / ſtärcket ihnen den Magen und die Kräfften / ſo durch die Trunckenheit ſind geſchwächet worden / beſiehe Mizald. Cent. 2. Aph. 91. Cent. 9. Aphor. 6.

Wie man durch den Wein erfahren kan, cujus Complexionis einer ſeye.

Wann einer erfahren will / welcher Complexion einer ſeye / ſo gebe er ihme nur Wein zu trincken / daß er truncken wird / quia Vinum attemperatus temperamentis bibentium, vinum miſcetur utentium, darum kan man dadurch bald erfahren / was vor einen Haſen einer im Buſen hat / mit langen oder kurtzen Ohren. Dann wann ein Melancholicus viel Wein getruncken hat / ſo weinet er / oder betet / oder ſpeculiret / und ſind die wercklichſten Leute. Wann die Cholerici die Naſen begoſſen haben / ſo wollen ſie hauen und ſtechen / die Sanguinei wollen tantzen oder buhlen / die Phlegmatici ſchlaffen und ſind faul. Ut ſunt homines, tales eorum ſunt mores in eberietate. Quia humores caleſiunt & exundant Vino, & cient poſtea tales motus & geſtus. Der Wein iſt ein rechter Spührhund / Canis ſagax odor[illegible] & odoriſequus. Er ſchlägt an und jaget den verborgenen Haſen heraus ins flache freye Feld / da ſeynd dann die Winde hinter ihm her / ziehen ihm ſein Fell / und flicken ihm ſeinen Peltz:

Der Wahrheit Schein,
Iſt in dem Wein.

Ende des andern Theils.

Des Curioſen Keller-Meiſters Dritter Theil/

Vom Bier-Bräuen,

Wie man nehmlich das Maltz zu dem Bräuen verfertigen, das Bier recht gut, währ- und ſchmackhafftig machen, und wann es etwan ſchadhafft worden/ wieder zu recht bringen ſolle.

Samt einem Unterricht

Von Zubereitung allerhand Medicinaliſcher Kräuter-Bier, wider allerley Gebreſten und Kranckheiten des Menſchen.

Caput I.

Vom Bier/ deſſen Namen/ Erfinder/ Natur/ Krafft/ Lob und Nutzen.

DIeweilen der Grundgütige/ Allmächtige/ und Allweiſe Gott/ aus groſſer gnädiger Güte/ Mildigkeit und Vorſorge (dafür wir ihme hertzlich Danck ſagen) dem Menſchlichen Geſchlechte/ damit es zur Erhaltung dieſes zeitlichen Lebens an nichts manglen und gebrechen ſollte/ an ſtatt des Weins/ dieſen gar geſunden Getranck des Biers/ ſo aus Getreydig/ Hopffen und Waſſer bereitet und verfertiget/ nicht allein denen Septentrionaliſchen oder Mitternächtiſchen Landen/ da kein Wein wächſet/ verliehen und gegeben/ ſondern auch in Teutſchlande/ und nicht nur in den Niederlanden/ Frießland/ Weſtphalen/ Heſſen/ Thüringen/ Sachſen/ Bayern/ Pommern/ in der Marck und andern dergleichen ſehr vielen Nationen/ darinnen/ wie bewuſt/ kein Wein wächſet/ ſondern auch am Rheinſtrohm/ Elſaß und andern Orten/ da die köſtlichſten und edelſten Weine wachſen/ als einen geſunden und nutzlichen Tranck aufkommen/ und bißhero in ſtetem Gebrauch gelaſſen/ und weilen wir Teutſchen nicht

nicht allenthalben Wein haben / ſo pflegen wir / an ſtatt des Weins Bier zu bräuen / darum es auch Ariſtoteles und Suidas Gerſten-Wein / oder Wein aus Gerſten gemacht / genennet.

Den Nahmen des Biers belangend / heiſt es in Griechiſcher Sprache ζυθὸς Zythum oder Zythus, quaſi Compoſitum ex Gith, ſo die Alexandriner zum Bier gebrauchet / wie Galenus meldet: Es iſt aber Gith ein Saamen / den ſonſten die Griechen (als denen Völckern die erſtmahlige Erfindung des Biers zugeſchrieben wird) Μελάνθιον, Melanthion nennen / in den Apothecken heiſſet man es Nigellam, (das mag man im Plinio lib. 20. cap. 17. und in Theophraſto de Hiſtor. Plant. lib. 1. cap. 22 Dioſcor. lib. 3. cap. 83. und an andern Orten mehr nachſchlagen / welches Gewächſe etliche für den wilden ſchwartzen Coriander halten. Nun ſind etliche die das beſagte Gith, für ein Kraut / etliche aber für einen Saamen halten. Die Lateiner ſprechen es in Maſculino und Neutro genere aus / Zythus ſive Zythion. Etliche wollen gar ein Cimbriſch Wort daraus machen / als Zythus quaſi Zuthor, hoc eſt caput ſuave Zuth Svet. oder ſüß / dulce.

Es wird das Bier auch in Latein Cereviſia, quaſi Ceteris Vinum, Ceres. Wein / oder Cereris Wein genannt; die Hiſpanier nennen es Cælia & Ceria, à refrigeratione & Cerere Köhlen / leniter & ſuaviter refrigeratur. Polonice, oder Polniſch / heiſſet das Bier Bybo, oder Bywen / Bie / quaſi pube offer, Ehr / honorem vel Bey / Bi / apud, ut cum dico By ju / bey Euch und Ehr / bey Ehren;

Ne

Ne excedas modum in bibendo. So viel von dem Namen des Biers.

Von dem Erfinder des Biers.

ScribuntSabarium ſiveZagræumJovis &Proſerpinæ filium Cereviſiæ primum authorem fuiſſe. Quidam ab Ægyptiis hoc inventum referunt, die haben es Zythum und Curim genennet / Sabarium autem olimCimbriBaccum vocabant, à Sat, Saat, ſementis, quod pro frumento accipitur, & Baden / quod Cimbri dicunt Bajen lavare, macerare. Sabaria apud ipſos eſt frumentum maceratum. Colerus in ſeinem ſchönen Haus⸗Buch gedencket darvon alſo; Mancher bekümmert ſich auch darum / wer das erſte Bier ſoll gebrauet haben. Ich finde in Diod. Sic. daß es Oſoris, der Gerechte / wie man ihn da pfleget zu nennen / gethan habe. Dann der treffliche Held / der viel groſſe Thaten gethan hat/ daß man ihn Monarcham Orbis genennet/ und ſeine Schweſter die Iſis / ſind in Welſch⸗ und Teutſchland geweſen / die das Bierbrauen erfunden / und in Welſch⸗und Teutſchland gebracht haben / ſonderlich die Iſis / die zur Zeit Herculis Alemanni heraus in Schwabenland kommen/und wo ſie geweſen / allen Leuten viel Guts gethan/ und alle ihre Künſte liberaliter communiciret haben/ darum will ich auch glauben / daß die Teutſchen ſo gerne gut Bier trincken.

Nachdeme wir nun vernomen/ woher das Bier ſeinen Namen / auch wer es erfunden haben ſolle / wollen wir auch was wenigs von ſeinen Qualitäten

Natur und Eigenſchafft etwas gedencken: Es iſt aber das Bier / (wie bereits ſchon gemeldet /) ein Getranck aus Getraid und Hopffen / in Waſſer gekochet / und zur Nahrung und Aufenthalt des menſchlichen Lebens bereitet.

Es melden aber die alten Scribenten / daß man vor Zeiten nicht allein von Gerſten und Waitzen / wie es bey uns Teutſchen annoch im Gebrauch iſt / ſondern auch / wie Hellanicus meldet / von Reiß / (wie noch heutiges Tages die Türcken ihren noch gewöhnlichen Tranck davon machen /) und wie Athenæus vermeynet / aus Hirſene / und Diodorus Siculus aus Gerſten und Kräutern / (maſſen noch heutiges Tages bey denen Chur- und Liefländern gebräuchlich ſeyn ſolle /) Bier gebrauet und bereitet haben / ſo pfleget man auch wohl Rocken und Habern / (wie ſonderlich in Lithauen annoch der Gebrauch ſeyn ſolle /) Bier zu machen. Welches Haber-Bier aber / wegen der bey ſich habenden Doll-Körner / den Kopff gar doll und balden voll zu machen pfleget. Zu dieſem haben auch die Alten die Blumen / Doſten / oder Häupter von den Hopffen genommen / dann weilen alles Getraide / ſonderlichen aber der Waitzen / eine verſtopffende Natur Eigenſchafft hat / ſo eröffnet der Hopffe dieſelbigen wieder / und weilen das Waſſer im erſten Grad kalt und feuchte iſt / ſo muß ihme der Hopffen / der in ſecundo gradu, und noch etwas darüber warm und trocken iſt / ſeine Kälte und Feuchtigkeit benehmen: Daß alſo das Bier zur Erhaltung des menſchlichen Leibs / gar eine liebliche geſunde Correſpondentz / und Verwechſelung der Qualitäten bringet.

get. So mag man nun alſo keck ſchlieſſen / daß das Bier / nebſt dem Wein / das beſte Getranck / und iſt dieſe Kunſt daſſelbige zu brauen / von GOTT den Menſchen aus ſonderlicher Güte und Gnade geoffenbaret / daß dannenhero kein Zweiffel / die Mältzer- und Bierbräuer-Kunſt / iſt eine ehrliche / herrliche / nutzliche und notwendige Profeſſion und Handthierung / deren ſich kein Menſch / wer er auch ſeyn mag / zu ſchämen / maſſen ſich ſolche Kunſt / wie vermeldet / Anfangs Könige und Fürſten bedienet / und zu ihrer Unterthanen Nutzen und Aufnehmen gebrauchet haben.

Es muß aber die rechte Kunſt des Bier-Brauers an einem jeden Ort / da es gebrauet wird / erlernet werden: dann ein jegliches Land und Revier / ja eine jede Stadt oder Ort / hat ſeine Eigenſchafft. Man kan nicht an einem jeden Ort gut Zerbſter / Freybergiſch / Torgiſch / Bernauiſch / Weydauer / Herſprucker / ꝛc. Bier bräuen / wann man gleich Hopffen-Getraid-Waſſer- und Bier-Bräuer von denſelben Orten herholen läſſet / der Himmel und die Lufft müſſen auch etwas darbey thun / nächſt GOtt / ſo iſt auch viel an eines jeden Orts Maaß / Lufft / GOttes Genade / Geſchenck und Gaben gelegen / an dem Orte gehören ſo und ſo viel Schäffel Hopffen / und auch ſo und ſo viel Schäffel Getraydes: An einem andern Orte aber nicht ſo viel / und auch wohl mehr darzu.

Es wird aber das Bier aus mancherley Sorten der Früchte geſotten und bereitet / derowegen es auch mancherley Kräfften bekommt. Das Bier / ſo al-

ſo allein aus Gerſten wird gebräuet / wiewohlen es eine kleine wärmende Krafft / durch die Præparation des Maltzes bekommt / ſo kühlet es doch / gegen dem Wein zu rechnen / und obwohlen es ein wenig wärmer / ſo übertreffen doch die anderen Sorten des Biers / die aus dem Weitzen gebrauet werden / in der Wärmde des Gerſten-Biers / ohnangeſehen / daß ihre Wärmde / des Weins Wärmde nicht zu vergleichen iſt / ſondern halten allein das Mittel / und iſt ein jedes Bier / ſo es genug geſotten / und von gutem Maltz gebrauen / ein geſunder und nützlicher Tranck / nähret wohl / machet ſtarck / und gebieret gut Geblüt / treibet den Harn / löſchet den Durſt / erkühlet den Leib mäßiglich / wie ſolches auch die Schul zu Salerna in Engelland / mit folgenden Verſen bezeuget / da ſie vom Bier alſo ſpricht:

Craſſos humores nutrit Cereviſia, Vires
Præſtat, & augmentat Carnem, generatque Cruorem,
Provocat urinam, ventrem quoque mollit, & inflat,
Frigidat & modicum.

Das iſt:

Das Bier gibt grober Feuchten viel
Stärckt das Geblüt / mehrts Fleiſch ohn Ziel
Es lährt die Blaſen / und weicht den Bauch
Es kühlt ein wenig / und bläſt auch auf.

Es

Es ſolle aber auch das Bier zimlich alt ſeyn/ und nicht ſauer/ von guter geſunder Frucht/ und wol geſotten/ dann ſauer Bier/ und das/ ſo zu dünne und übel gekochet iſt/ nähret weniger/ machet viel Bläſt und roher Feuchten/ und beſchwehret den Magen/ wie dann auch die vorgemeldte Schul zu Salerna vermahnet/ wie folget:

Non acidum ſapiat Cereviſia, ſit benè clara,
Ex granis ſit cocta bonis ſatis, ac Veterata,
De qua patetur ſtomachus, non inde gravetur.

Das iſt:

Das Bier ſey klar und alt von Jahren/
Nicht ſauer gekocht von guten Korn/
Dem Bier/ ſo Maltz oder Farb gebricht/
Das ſauer oder jung iſt/ trincke nicht.
Trincks doch nach Noth/ und füll den Kragen/
Nur daß nicht werd beſchwehrt dein Magen.

Das Bier/ ſo aus Gerſten und Haber-Maltz (wie Tabernæmontanus berichtet) gemachet oder gebrauet wird/ verſtopffet weniger/ macht auch weniger Bläſt/ und nähret und führet minder/ das aus Waitzen oder andern Getraide/ iſt hitziger/ wärmet und ſtopffet feſter/ nähret auch beſſer/ je dicker ein Bier iſt/ je mehr es nähret/ und je gröber Geblüt und Feuchten es gebieret/ je dünner ein Bier iſt/ doch daß es Maltz genug habe/ und wohl geſotten ſeye/ je beſſer und ſubtiler Geblüt es machet/ dringet auch bald durch/ blähet den Leib weniger/

niger / und macht wohl harnen / das Bier / ſo wohl gehopffet iſt / hält den Bauch offen / und fördert den Harn; Es iſt auch die Trunckenheit von Bier nachtheiliger / ſchädlicher und langwährender / dann des Weins / ſintemahlen ſie viel gröber aufriechender Dämpffe machet / und zähe Schleim / die ſchwehrlich und langſam verzehret werden. Das Bier / das nicht wohl geſotten iſt / und zudeme man des Maltz zu wenig / und des Waſſers zu viel nimt / und darzu nicht halber gnug ſiedet / verurſacht viel Bläſte / und Auflauffung des Bauches / und gebieret viel ungedäuter böſer Feuchten / und das aber noch mehr / wann / an ſtatt des Hopfens / etwann Weyden-Blätter darzu ſollen genommen werden / je beſſer man Waſſer auch zu dem Bier nimmt / je beſſer Geblüt das Bier gebieret / und das nicht darum / daß das Waſſer Geblüt machen ſollte / ſintemahlen kein ſchlecht Waſſer Geblüt generiret / ſondern darum / dieweilen ſich der Safft und die Krafft in dem Maltz / mit dem Waſſer in dem Brauen vermiſchet / ſo nun das Waſſer gut iſt / und von andern Miſt und Unrath geſäubert / ſo wird auch das Bier ſauber und gut / und macht auch ein reines gutes Geblüt / ſo das Böſe inficirt / Waſſer von Menſchen und Viehe-Harn von Miſtlacken / und darinnen man alle Unſauberkeit und Miſt zu tragen pfleget / im Brauen / die guten Säffte und Kräfften des Maltzes an ſich zeucht / und werden mit demſelbigen inficiret / derowegen ſolche Bier / die darmit bereitet werden / allerhand böſen Grind / Muſelſucht / Krebs / Scharbock / und auch den Ausſatz generiren / derowegen alle diejenigen / ſo ihre

Ge-

Geſundheit lieb haben / die ſollen ſich ſolcher Bier enthalten und ſie nicht trincken.

Von Krafft und Nutzen deß Biers.

Damit in den Mitternächtiſchen und denen anderen Ländern / wo man keinen oder wenig Wein hat / gleichwol an nutzlich und nährhafften Geträncken kein Mangel wäre / hat der Barmhertzige GOtt das Bier dafür verordnet; dann was ſollten die Leute trincken / denen der Wein ſchädlich / und die auch das Waſſer an ſich ſelbſten nicht vertragen können / deswegen deñ der nutzliche und geſunde Tranck des Biers / aus Waitzen / Dünckel oder Gerſten erfunden worden / ſo an allen Orten kan geſotten oder gemacht werden. Und obſchon der Wein etwas eher dem Leibe die Nahrung giebet / ſo iſt doch ſelbige von dem Bier mehr und ſtärcker / ſonderlich von dem Waitzen-Bier / nehmlichen ſo viel ſonſten auch der Waitzen mit ſeiner Krafft und Würckung andere Früchten übertrifft.

Alles gut und wohl gebraute Bier / gibt gute Nahrung / nicht des Waſſers halber / denn das iſt ein leicht und ſchlechtes Element / auch nicht wegen des Hopfen / dann der verurſachete einige Veränderung im Leibe / ſondern wegen der Frucht / ſo ſeine Krafft und Würckung auch dem Waſſer einverleibet und mittheilet / daß ſolche auch darvon kan getrennet und geſchieden werden.

Dannenhero findet man bey uns und in allen Mitternächtiſchen Ländern / daß die Leute viel ſtärcker und dauerhaffter ſeyn / als wo man lauter Wein und kein Bier hat.

Wo

Wo das Bier im Gebrauch / da eſſen auch die Leute nicht ſo viel / wie ſonſten / weilen es eben aus dem Zeug und Früchten gemachet wird / ſo wir ſonſten zur Speiſe gebrauchen. So lehret auch die unfehlbare Erfahrung / daß der Wein vielmehr / als das Bier / die Sehnen / Nerven und dergleichen nervoſe Glieder verletze / und iſt weder das Zipperlein noch Podagra ſo gemein bey dem Bier / als beym Wein.

Das Bier / wann es in Mäßigkeit getruncken wird / giebt auch gut Geblüt / und thut weder denen Nieren / noch dem Hirn einigen Schaden / ſonderlichen wann es wohl verjohren / und die Hefen genug darvon ſeyn / wann es nicht zu neu oder auf der Neige gehet.

Von dem Bier werden verſchiedene Speiſen und Artzneyen bereitet. Erſtlichen gibt es eine gute und geſunde Brühe oder Suppen / entweder nur eine ſchlechte Bier-Suppen / oder mit Gewürtz und Eyern zugerichtet / worzu aber das weiſſe Bier dienlicher / als das braune und bittere.

So gibt auch das Bier eine gute und nahrhaffte Suppen / ſo man Brod darein bröckelt / oder ſchneidet / ſo wir gemeiniglich grammaticam nennen. Warum es aber dieſen Namen hat / ſtreiten die Gelehrten. Vielleicht darum / weil es eine leichte verdauliche Speiſe / und den Studenten und Gelehrten ſehr tauglich / weilen ſie den Magen nicht ſchadet / auch in dem Studiren keine Hindernuß bringet. Gleichwie grammaticè reden nichts anders iſt / als ſich in acht nehmen / daß man weder im Schreiben noch Reden einen Fehler begehe / und wie

Tullius

Tullius lehret, ſolche Reden und Sachen vorbringe, die niemand könne tadeln, nichts verkehrtes oder ungereimtes von ſich hören laſſen.

Warm Bier, ſo es mit ein wenig gemahlnen Ingwer und Zimmet, auch etwas Muſcatenblumen zugerichtet wird, dienet ſehr wohl dem verderbten Magen, es komme gleich von Speiß oder Tranck her, und hilfft ſehr wol zur Däuung, wenn man ein wenig Kümmel darzu thut, lindert es die Schmertzen der Colica.

Man hat auch aus Erfahrung, daß man die Hüner, und ſonderlich die Capaunen, ſehr bald gut und fett mäſten kan, wann man entweder ihre Speiſe und Aetzung in Bier einweichet, oder ihnen Bier an ſtatt des Waſſers zu trincken gibet.

Wann man ſich auf der Reiſe übergangen und ſehr ermüdet, iſt das Bier, ſo es gewärmet, und die Füſſe damit gewaſchen werden, ſehr dienlich, die Kräfften wieder zu bringen, und die Müdigkeit auszuziehen.

Wird in ſolchem Fall auch ſehr nützlich denen Pferden gebrauchet, wenn ſie ſehr erhitzet worden, ſo man mit ſolchem warmen Bier ihnen die Füß hinder den Knyen wohl reibet und wäſchet.

Aus den Heffen des Biers, und ſonderlich aus deme, was ſich im Boden ſetzet und in der Maſch-Kuffen an die Treber anleget, wird ein guter Bier-Brandwein (wie man ihn insgemein nennet) gemachet. So iſt auch die Heffen dem Becken ſehr nothwendig, ſo wohl den Täig zu ſäuren, als auch das Brod fein ſchön darmit

Pp auf-

aufzutreiben, dann die Hefen an ſich ſelbſten, blaſen auf und treiben.

So gibt auch das Bier einen guten und nutzlichen Eſſig, ſo man nicht allein bey Tiſch zum Eintuncken und Speiſen, ſondern vornemlich das Wildpret oder Rindfleiſch und anders einzubeitzen, nutzlich gebrauchen kan.

Und obſchon der Bier-Eſſig was ſchlechters iſt, als der Wein-Eſſig, ſo kan er doch nutzlich gebrauchet werden, weilen man dieſen nicht ſo gemein und in der Menge haben kan, wiewohlen er auch dem Wein-Eſſig in der Schärffe und Säuere nicht viel nachgiebet.

Das aber hält man für das beſte Bier, ſo da verlegen und etwas alt, wohl und genug verjohren, lauter und hell, ſchönen Jäſt oder Schaum gibt, braun-roth an der Farbe, nicht dick und trübe, zängerlicht, und ſo eine (nemlichen das weiſſe Bier) angenehme Schärffe mit ſich führet ꝛc.

Ein Getränck von Bier, wann ein Menſch wund im Leibe wäre.

℞. Sanickel,
Heydniſch Wund-Kraut,
Wintergrün,
Bethonien,
Waldmeiſter,
Hirſchzungen und Ehrenpreiß, jedes eine Hand voll,

Im Bier eine Stunde geſotten, dann Abends und Morgens jedesmahlen vier Löffel voll warm davon getruncken.

Ein

Ein anderer ſehr guter und bewähr⸗ter Wund⸗Tranck.

℞. Sanickel,
Sinngrün,
Ehrenpreiß,
Erdbeer⸗Kraut,
Beyfuß,
Iſopen,
Brombeer⸗Blätter,
ſpitzigen Wegerich,
Salbey,
Gänſerich, jedes eine kleine Hand voll,
mit dem allerbeſten alten Bier, wie es ſich gebühret, gekochet, Abends und Morgens fünff Löffel voll darvon getruncken, iſt ein bewährter Wund⸗Tranck.

Caput II.

Vom Maltz zum Bier zu machen / und was weiter darzu gehörig.

DJeweilen einem jeden und getreuen Keller⸗Meiſter an groſſer hohen Herren Höfen, auch einem jeglichen ſorgfältigen Haus⸗Vatter, oder endlichen einen Bierbrauer, wann gut Bier gebrauet werden ſolle, vor allem oblieget, daß er ſich inſonderheit nach gutem Geträydig, das wohl reiff worden iſt, feine volle dicke Körner hat, auf gutem Boden gewachſen, und recht dörre gemachet, und trocken eingebracht worden, umthun

möge; dann wann einer neue Gerſten, ſo noch nicht ausgedorret, gleich brauen wollte, derſelbige würde es nicht treffen. Dahero es dann offt geſchiehet, daß ſo viel von der neuen Gerſten, ſo man ſie flugs von der Tenne herein ſchüttet, und nicht erſt auf den Boden abdorret und recht dörre machet, (derowegen man ſie recht im Wachſen fortbringen kan) die Biere umſchlagen und verderben.

Hier möchte man nicht unbillig fragen, welche Gerſte oder Waitzen das beſte Maltz gebe? da dann zu mercken, (wie auch Theophraſtus im achten Buch im vierdten Capitel gedencket) daß etliche Gerſten nur zwey Reihen oder Zeilen, etliche drey, andere vier, etliche aber ſechs haben. Die erſte Art taugt zum Bierbräuen am beſten, die andere ſo dickere, ſchwehrere Aehren und mehr Zeilen hat, hat im Gegentheil deſto kleinere Körner, jedoch iſt dieſe geſchmackter zum Gemüſe und Speiſe. Ingleichen iſt etliche Gerſten weiß, etliche aber braun und gelbroth; die weiſſe iſt die beſte, die iſt gut zu ſieden und zu brauen, indeme ſie dinne Bälglein hat.

Eben dieſer Unterſchied findet ſich auch bey dem Waitzen, da der eine weiß, der andere roth iſt. Dieſer iſt nun viel beſſer zum Maltz, als der weiſſe, gibt auch dem Bier eine ſchöne Farbe und lieblichen Geſchmack, der Weiſſe aber gibt mehr Meel, und iſt dannenhero denen Becken lieber und angenehmer als der andere.

Uberdas, iſt zu mercken, daß viel gar zu gnaue, geitzige und gewinnſichtige Haushalter gefunden werden, welche bey dem Dreſchen die beſte Frucht aufſchüt-

ſchütten, um deſto theurer auszubringen und zu verkauffen, die geringere und ſchlechtere aber geben ſie zum Bierbräuen her, und wollen gleichwol nachgehends von dem Brauer gutes Bier haben und erzwingen, durch welchen ſchindiſchen und geitzigen Vortheil aber das Einkommen nur verringert und geſchmälert wird; wie ſolches Æſopus in ſeiner Fabel von dem Hunde, und Stuck Fleiſch, und deſſen Schatten gar artlich vorſtellet.

Wann man nun dem Brau-Meiſter gute, zeitige, auf gutem Felde gewachſene, und wie gedacht, bey ſchönem Wetter wol und trocken eingebrachte wol gedörret, und aufgehabene von ſich ſelbſten grobe, und nicht mit Einnetzung aufgeriebene Früchte, und darzu in behöriger Maaß, liefert, ſo kan er gut, und taugliches Maltz darvon machen. Verſiehet er aber was aus Unfleiß, Nachläſſigkeit, oder eigener Schulde, ſo kan man ihn mit Fug und Recht, als einen Betrüger und Untreuen um die Unkoſten anhalten.

Jedoch müſſen beſagte Umſtände wol beobachtet werden, dann wann man auch aus den beſten Früchten das beſte Maltz, ſo aber neu und friſch gedörret, zum Bierſieden nimmer, wird man ein verlangtes, und dem Zeug gemäſſiges Bier gleichwohl nicht bekommen, worbey dann der Bierbräuer keine Schuld hat, dann weilen die Früchte ihre grobe und rauhe Feuchtigkeit noch nicht verjohren und abgeleget, ſo muß auch nothwendig das Bier noch rohe und grob ſeyn, ſo bald verſäuert und zu Eſſig wird.

Die Alten haben das Maltz auf mancherley

Weiſe zubereitet, die Griechen dörrten die einge-weichte Gerſten eine Nacht, und wurde des andern Tages auf der Mühlen gebrochen.

Andere ſchlugen die friſche Gerſten aus denen noch grünen Aehren, nachdeme ſie ſelbige alſo feucht geſtoſſen, und in Körben gewaſchen, nachgehends an der Sonnen getrocknet, und mit Stämpfeln zerſtoſſen, und alſo gemahlen.

Galenus von Nahrungs-Mitteln ſchreibet, daß allein von der Gerſten, und nicht von andern Früchten, wann ſie nur etwas geröſtet oder gedörret, das beſte Maltz gemachet wird.

Auf welche Weiſe neben andern Umſtänden heutiges Tages alle Mitternächtiſche Länder auch Dinckel-Maltz folgender Geſtalt zu machen wiſſen:

Erſtlichen wird ein gewiſſes Maaß oder Quantität der beſten und wolgeſäuberten Früchten in die weiche Kufen, ſo nach Proportion der Bräuſtatt in dem Tennen derſelbigen iſt, entweder eingetragen, oder welches bequemer von dem obern Boden durch eine Rinnen oder Bretternen Hals herunter gelaſſen und eingeweichet.

Darnach rühret der Brauer ſolches Getreyd fleiſſig um, damit die Spreuer und der leichte taube Geſad oben ſchwimme, ſo er fleiſſig abfaumet, und wegſäubert, nachgehends daſſelbige entweder dem Geflügel, oder den Schweinen zur Speiſe aufbehält. Wann aber der Abgang gar zur groß, muß man eben ſo viel gut Getreyde wiederum nachſchütten, damit das Bier nicht mit Verluſt zu dünne und zu blaß werde.

Es weichet aber jede Frucht bald langſamer, bald geſchwinder, nachdeme die Frucht, das Waſſer oder Jahrs-Zeit iſt.

Langſamer weichet die Frucht im Winter und Brunnen-Waſſer, balder aber im Sommer und ſtehendem Waſſer: Viel bålder aber weichet der Wåitzen, als die Gerſte, weilen dieſes hårtern Kern hat, als der Wåitzen, welcher in 2. Tåg und Nåcht weich wird, ſo bey der Gerſten kaum in vier Tågen geſchiehet, daß ſie recht aufquillet, ob aber die Frucht genug geweichet oder nicht, kan man probiren, ſo man es mit den Fingern drucket, und entweder weich oder hart befindet.

Noch deutlicher aber wollen wir es alſo beſehen: Wann man die Gerſte erſtlich in den Bottich geſchaffet, ſolle man Waſſer zimlich hoch, ſonderlich wann es kalt iſt, damit ſie im Bottich nicht anfriere, übergieſſen, und da es warm, ſo wåſſert ſie in zwey oder dritthalb, und da es kalt, in 3. oder vierhalb Tagen, die alte jåhrige Gerſten, weilen ſie lange gelegen und ſehr dürre worden, muß vier Tage im Waſſer ſtehen, Schaaf-Tunger-Gerſten thut auch eine Nacht eher weichen, man muß ſie auch nicht zu lange wachſen laſſen.

Winter-Gerſten muß man auch nicht ſo lange als die andere wåſſern laſſen, und von dem Bottich wol abſcheelen, kurtz wachſen laſſen, fleiſſig mit dem Umbrechen warten, und etwas hart dörren.

Wåitzen darff man auch nicht über zwo Nacht oder einen Tag und eine Nacht im Waſſer ſtehen und wachſen laſſen. Er brauet ſich noch eins ſo hoch als die Gerſten.

Es iſt aber das brandichte Korn zum Maltz beſſer, als das andere, alldieweilen es etwas vollkommenere Körner hat, ſolle auch hart gedörret, und wann man ſolch Maltz will mahlen, zuvor genetzet werden.

Man darff auch den Waitzen nicht ſo dick wie die Gerſten an die Scheiden ſetzen.

Es ſolle auch der Waitzen vom Felde fein vollkommen an Körnern, wol dürre, recht reiff, nicht feucht oder naß einkommen ſeyn.

Habern weicht in einer Nacht, auf den muß man beſonders Achtung geben, daß er nicht warm wächſet, wann er warm will werden, ſo muß man ihn immer, darmit er nicht lang wächſet, durcheinander bringen, auch nicht ſo dick in die Scheuben ſetzen, und nach dem Wachſen ſolle er bald auf die Darre gebracht und hart gedörret, aber vor dem Mahlen, nicht wie oben von dem Waitzen gemeldet, genetzet werden.

Man mercket aber an allem jetzo angezogenem Getreydig genugſame Wäſſerung daraus, ſo man mit den zwey Daumen die Körner etwas biegen, oder brechen kan.

Es ſolle auch die Gerſten genugſam wäſſern, dann ſonſten kan man ſie im Wachſen, alldieweilen ſie ſehr trocken, nicht aufhalten.

Wann man die Gerſten, oder Waitzen, nach genugſamer Wäſſerung letztlichen von Bottich wohl abſchälet, ſo wird das Bier nicht ſauer.

Da auch die Gerſten auf dem Bottiche gegohren hätte, und dieſelbige ohne Mittel zum Brauen ge-

gebrauchet, ſo würde kein Bier über acht Tage alt, daß es nicht verdürbe.

Solchem aber vorzukommen, ſolle man das Waſſer vom Bottich abziehen und ein friſch Waſſer darauf ſchlagen, und etwan eine Stunden oder zwo darüber ſtehen laſſen, ſo ziehet ſich der unreine, damahls überkommene Dunſt heraus, und iſt die Gefahr hinweg. Begebe es ſich auch, daß zur Zeit der Mältzung ſich gar groſſe Kälte verurſache, (da man gleichwol auch über den Bottich Bretter, oder dieſen mit Erbſen-Stroh wol bedecket haben ſolle) ſo ſolle man die Gerſten bald nach genugſamer Wäſſerung aus dem Botriche, damit ſie nicht anfrieret, wann ihr das Waſſer entzogen, ſchaffen, und auf einen runden Hauffen oder Kegel, ſo hoch als man kan, an einen Ort, da es nicht zu kalt iſt, ſchütten, und mit groben Tüchern, Feder-Betten und Erbes-Stroh wohl zu decken, und einen Tag oder dreye alſo liegen laſſen, und hernacher an die Scheuben, jedoch etwas höher, als am Herbſt oder Frühling ſetzen, und ihrer, wie es ſich gebühret, fleiſſig mit Wartung pflegen, und auch in der Zeit, es ſeye wann es wolle, daß die oberſte Gerſten, ſo an der Scheuben lieget, allezeit hinunter gewendet, oder gebrochen werde, damit ſie im Wachſen auch hernach kommen kan, wäre aber die Gerſten im Bottiche angefrohren, ſo ſolle man ſie mit ſiedend-heiſſem Waſſer aufthauen, und wie gemeldet, zu rechte ſetzen.

Die auf dem Felde aber etwas ausgewachſene Gerſten, hat auch ihre ſonderliche Art, dann ſie gieret auf dem Bottich noch leichter, dann die andere, und wann ſie ja gähren thäte, muß man ſich obgeſetzten

ſetztem Unterricht nach, verhalten, und von Bottich mit friſchem Waſſer fein abſcheelen, wann man aber ſolche Gerſten weichen will, ſo muß man auf die ſehen, die auf dem Felde nicht gewachſen hat, daß dieſelbige genugſam weiche, dann die auf dem Feld gewachſen weichet eher, als die andere. Solche Gerſten muß man auch målzen im Herbſte, wann es warm, und auch im Frühling warmen Tagen, ſo kan man mit ihr deſto beſſer überkommen, daſſelbige Maltz muß man ein wenig deſto hårter dörren, und die Keimen mit den Hånden alle wol abreiben, ſo kommet der böſe Geſchmack, was auf dem Felde ausgewachſen, hinweg, und ſo man ſolch Maltz will mahlen, ſolle man es eine Stunde oder drey zuvor, daß es ſich nicht zu Staube mahlet, beſprengen, alsdann gibt es gut Bier, und nicht ſo viel Hefen.

Wann auch etwan ein Maltz aus Verwahrloſung, wie offt geſchiehet, ſchimlicht würde, ſo muß man ſolches, wann es nur gnugſam gewachſen hat, etwan auf einen Diel-Boden tragen, und laſſen rechtſchaffen dürre werden, und auf dem Boden hin und her, einmal oder drey umwerffen, ſtauben und fegen wie man kan, ſo kommt oder ſtaubet der Schimmel heraus, ſo mag man es alsdann unter ander Maltz mengen, und wohl brauen, man darff ſich derowegen für keiner Gefahr beförchten.

Wann die Frucht, wie geſagt, nun gnug geweicht, wird ſie mit einer Schauffel auf den Maltz-Tennen ausgeſchütt, oder geworffen, damit das Waſſer darein ablauffe, darnach wider in einen Hauffen zuſammen geſetzt, zum Wachſen, wann nun die Frucht, wie wir genugſam vernommen, gekåumet, wird ſie nachgehends herumgeſchoſſen, und Furchen und Bett,

wie

wie auf dem Felde mit dem Pflug geſchiehet, auch mit der Schaufel fleiſſig gearbeitet, biß die Körnlein gebührend verkäumet, jedoch muß man es nicht zu viel machen, damit ſich die Krafft nicht verliehre, und ausziehe, und nachdeme das Maltz 7. oder 8. Tage geſchwelcket, wird es endlichen zu Ruhe geworffen. Etliche fordern von einer Maas oder Viertel Frucht, fünff Vierling oder Metzen Maltz von dem Mältzer, und etwas darüber, andere aber ſeynd mit wenigern zu frieden, mit welchen es auch, wann der Bräumeiſter getreu und redlich iſt, angehet. Wann nun dieſes alles fleiſſig und wohl in acht genommen, und verrichtet, ſo wird das Maltz in Körben auf die Dörre getragen, und ausgebreitet, auch daſelbſt ſo lange gearbeitet, und gewendet, biß es ausgeſchwitzet, kracht und knallet, und alſo dürr genug iſt.

Das Waitzen-Maltz wird innerhalb eines Tages- und Nacht-Zeit genug gedörret, wann nur der Ofen, die Dörre wohl zugericht, und gut dürr Brenn-Holtz gebrauchet wird. An etlichen Orten wird das Maltz an der Lufft oder Sonne gedörret; ohne Zweiffel aus Mangel des Holtzes, gibt zwar nachgehends einen angenehmen und lieblichen Trunck, bekommet aber keine ſchöne Farb.

Auf eine Portion Maltz zu dörren, brauchet man gemeiniglich dreymahlen einzuheitzen oder einzubrennen.

So iſt auch wol zu mercken, daß, wann man gut und dörres Brenn-Holtz hat, man das beſte Holtz machen könne, deſſen Zeitigung man probiren kan, ſo man es mit den Zähnen zerbeiſſet; wann nem-

nemlichen nach der Dörre, das Körnlein innwendig noch fein ſchön weiß bleibet; Wann man das Maltz genug gedörret, ſolle man es ſobalden auf den Boden, oder wo man es füglich aufheben kan, tragen laſſen.

Die beſte und nutzlichſte Zeit Maltz zu dörren und zu machen, ſind viel der Meynung, von St. Gallen an, biß auf St. Georgii, es ſeye dann, daß die Noth ein anderes und mehrers erfordere; dann Noth hat kein Geſetze, alſo wann etwan die Frucht ſehr wohl gerathen, und wolfeil zu kauffen iſt, da es dann nutzlich iſt, auch auf das künfftige Jahr einen Vorrath hierinnen zu ſchaffen, weilen die ferndige und alte Früchten nicht wohl erwachſen, und thut ein fleiſſiger Haus-Vatter wohl, wann er noch eine Maltz-Dörre, und Ofen bereitet hat, indeme zur Genüge bekandt und offenbar, daß das alte und verlegene Maltz beſſer ſeye, als das neue, weilen nunmehr die Cruditäten und grobes Weſen darvon geſchieden, und ausgerochen.

Wie ein gut Maltz zu erkennen.

Ein gut Maltz ſolle man daran erkennen, wann man die Körner mitten entzwey beiſſet, und die inwendig eitel Mehl haben, wann es aber gar harte Körner hat, die hart entzwey zu beiſſen ſeynd, und innwendig kein Mehl haben, ſo iſt es nicht gut, dann es hat keine Krafft noch Mehl, darum gieret es auch nicht, die Schweine, kriegen im Seyhe oder in den Trebern das beſte darvon, welches gar in den Körnern verbleibet, wann es aber wohl

meh-

mehlet, ſo bleiben im Bräuen nur die ledigen Hülſen zu Trebern, und das ſeye alſo von dem Maltz gehandelt.

Nun wollen wir auch das andere Stuck, nemlichen den Hopffen, ſo man auch mit zu dem Bier brauchet, in etwas kurtz verfaſt gedencken.

Der Hopffe, ſo man zum Bier-Bräuen gebrauchen will, ſolle fein klebend ſeyn, und einen guten Geruch haben, der wohl gelegen, und recht verwahret iſt, daß nicht Lufft oder Regen zu ihme kommen mögen, dann ein ſolcher Hopffen bringet gut Bier, eröffnet, was verſtöpffet iſt, reiniget das Geblüt, hindert alle Fäulung im Leibe, und treibet alle bilioſiſche Feuchtigkeiten aus, dieſer muß auch recht und lang genug, doch auch nicht zu viel im Bier-Brauen geſotten werden, und beſtehet hierinnen faſt die reineſte Kunſt im Bier-Brauen, da muß man auch zuſehen, und fleiſſig mercken, wie lang ein jeder Hopffen das Sieden leiden, und ausſtehen kan, daß er nicht zu rohe bleibe, und auch nicht, mit übrigem Sieden, ſeine natürliche Krafft verliehre, etlicher wird zwey, dritthalb biß in die drey Stunden geſotten.

Nun iſt noch übrig das dritte Stuck, ſo zum Bierbrauen erfordert wird, nemlichen das Waſſer.

Es iſt aber ein groſſer Unterſchied unter dem Waſſer, dann es gibt Spring- und Schöpff-Brunnen-Waſſer, flieſſendes, ſtehendes und Regen-Waſſer, etliches führet den Geſchmack der Metallen mit ſich, entweder weilen es bey den Ertz-Metallen-Gruben entſpringet, oder von denſelbigen etwas mit ſich führet, bald Schwefel, bald Eiſen,

ſen, ein anderes Ertz, Allaun, Saltz, oder Salpeter, und dergleichen mehr, da ſie durch- oder anlauffen, und derſelben Krafft, Würckung und Natur an ſich ziehen; welches Waſſer aber zu dem Bierbrauen am tauglichſten iſt, gibt es vielerley Meynungen, die man nicht aus der Acht zu laſſen hat. Etliche halten es mit dem flieſſenden Waſſer, ſo hergegen andere verwerffen, weiln es viel Unflat und Leimen mit ſich führet, ſo dem Bier ſchädlich. Andere ziehen das Spring- und Brunn-Quellen-Waſſer an, ſo aber von andern vor allzuhart, und zum Sieden vor untauglich gehalten wird, weilen es kein Saltz bey ſich hat, und dahero langſam erhitzet, auch langſam wiederum gekühlet wird. Das Pomp- oder Schöpff-brunnen-Waſſer, hat eben ſolche Eigenſchafft, und muß mit groſſer Müh, Arbeit und Beſchwehrlichkeiten, tief herauf geſchöpffet werden, das Regenwaſſer, wann es geſotten, wäre faſt zur Geſundheit am dienlichſten, weilen es leicht, und dahero in der Lufft ſchwebend, allein es geht offtmals aus, und verderbt mehrmals, ſonderlich in heiſſen Hunds-Tägen oder bey ſchwehren und ſtarcken Wettern und Blitzen.

Ich meines Theils, halte es mit denjenigen, die ſagen, und halten, das ſeye das beſte Waſſer zum Bier-Brauen, ſo gar keinen Geruch, noch ſonderlichen Geſchmack hat, denn das wird bald heiß, und erkaltet auch bald, weilen es leicht und rein, ſo balden eine und andere Aenderung annimmt, welches in allewege bey dem Bier-Brauen seyn ſolle, ſo wohln, weilen man das Holtz darbey erſpahret, als auch, daß auf der Kühle nicht die beſte Krafft ausrieche: Dann ein ſolches Waſſer iſt ein reines Element,

ment, ſo von aller widerſetzlichen Zufälligkeit befreyet, welche etwan den geſchwinden Sud aufhalten, oder hindern könnte.

Das flieſſende Waſſer, ſo durch Teiche oder Rinnen gleichſam geſeyhet wird, ſolle langſam einlauffen, ingleichen auch das Schöpff-Brunnen-Waſſer iſt auch wol anzunehmen, wann die Brunnen nicht gar zu tieffe ſeynd, daß die Sonne und warme Lufft einen freyen Zugang haben möge.

Und ſo viel auch von dem Waſſer, darbey die Erfahrung der beſte Lehr-Meiſter ſelbſten ſeyn muß. Nun wollen wir uns auf das Bierbrauen ſelbſten wenden, und eines gewiſſen Authoris guten Unterricht anführen, indem hierinnen keine gewiſſe Art, weilen man aller Orten anderſt bräuet, und hier alſo, dort aber wieder anderſt angezeiget werden kan.

Caput III.

Vom Bierbrauen / und allem denjenigen / was darzu erfordert wird.

Es iſt bekandt, daß ein jeder Ort ſein ſonderliches Bräu-Zeug gebrauchet, wieviel man allda bräuet, auch jeder Ort faſt ſein ſonderliches Waſſer darzu hat, ſo weiß demnach ein jeder, wie viel er Hopffen, Maltz, Waſſer und dergleichen bedürfftig, ſelbſten am beſten, dann wollte man einem gleich ſagen, welches das beſte Waſſer zum Brauen wäre, ſo könnte er doch (wann er es an ſeinem Ort nicht hätte) dahin nicht fahren und ſolches abholen laſſen, derowegen muß ein jeglicher an ſeines Ortes Waſſers, woraus

durch

durch Göttlichen Seegen das Bier gebräuet werden ſolle, ſich begnügen laſſen.

So werden demnach zu Bereitung und Verfertigung eines rechtſchaffenen guten und gerechten Biers, folgende fünff weſentliche Stücke erfordert, als nemlichen:

Für das erſte ein gut Maltz.

2. Ein guter Hopffen.

3. Ein gut Waſſer, und deſſen nicht zu viel.

4. Ein guter Himmel oder Lufft.

Und dann 5. ein rechtſchaffener, erfahrner, fleiſſiger und getreuer Bräu-Meiſter, der an ihme nichts erwinden laſſe, und das Seinige fleiſſig beobachte.

So nun an einem und andern Ort, es ſeye wo es wolle, an dieſen fünff Stucken, oder auf das wenigſte nur an einem etwas ermangelt, ſo kan dann fürwahr kein ausbündig rechtſchaffen gut Bier gebräuet werden, dahero ſo mancher Ort, ſo manch Bier, und Unterſchied deſſelbigen erfolget. Darum man dann zu Naumburg nicht Torgiſch, und wiederum zu Torgau nicht Naumburgiſch Bier. Zur Weyden nicht Kehlheimer, und zu Kehlheim nicht Weydauer, und dann zu Greffenberg nicht Herſprucker und zu Herſpruck nicht Greffenberger, oder Hilpoltſteiner, nicht ratione loci, oder des Orts, ſondern nach Beſchaffenheit des Luffts und des Waſſers, weiln jedes von andern unterſchieden, brauen kan, von welchen 5. erforderten Stücken allbereits oben ſchon zur Gnüge gehandelt worden iſt.

Etliche Bier, ſonderlichen die allein vom Gerſten-Maltz gebrauet worden, da man ſonſten in an-

de-

dere Wege nicht recht mit umgegangen iſt / haben die Art an ihnen / daß ſie einem gleichſam vor der Bruſt und Hertzen liegen / nicht gerne hinunter wollen / einen aufgeblaſnen Leib machen / die ſchmertzliche Colic / und das grauſame Grimmen im Leibe / desgleichen auch die kalte Piß verurſachen / und ſonderlich hilfft zu ſolchen jetzt-angezogenen Beſchwehrungen ſehr / wann einige Geld-gier und geitzige beſchißne Bier-Wirthe oder Schencken / das Bier auf das neue wieder im Keller mit Waſſer verfälſchen und vermengen.

Solche Biere / ſo von wegen einer dicken und feurigen Röthe dunckel ſeynd / oder hart gepicht / thun entweder dem Haupt oder Bruſt ſchaden / von wegen der Schärffe aufſteigender Dünſte.

Die dicken Bier dringen langſam durch / liegen einem für dem Hertzen / und machen enge um die Bruſt / blehen auch den Leib auf / durch wütende Winde / ſeynd dem Nieren und Blaſen ſchädlich / und verurſachen Beſchwehrung des Urins.

Auch die Biere / welche / wegen Mangel am Holtze / nicht wol am Hofpen gekochet / oder wegen harter Kälte / nicht zur Gnüge vergohren / oder frühe gefaſſet worden / welche Biere dann ſelten klar werden; item die ſauren Biere / verſehren die Nieren und Senn-Adern / thun dem Nabel Leyd machen / und erregen auch böſe Feuchtigkeit in des Menſchen Leibe.

Die bittern nehmen weg / und heben auf die Verſtopffung / erregen den Urin / und erleichtern auch bißweilen den Bauch.

Die leichten und dünnen Biere / ſind kalter und feuchter Natur.

Die ſtarcken Bier ſeynd heiſſer Natur / doch nicht zu ſehr / wie ein ziemlicher Wein / und geben die ſtarcken Bier mehr Nutrimenta Fleiſch und Blut / dann die geringen / leichten und dünnen Biere thun / was dann ferner eines guten Biers Natur und Eigenſchafft / iſt allbereit ſchon oben zur Gnüge angezeiget worden / und ſolle noch mit mehrern darvon erfolgen.

Damit wir aber wieder auf das Bierbräuen kommen / ſo iſt an einem guten verſtändigen Brau-Meiſter nicht wenig gelegen / und hat doch ein jeglicher gerne ſeinen ſonderlichen Kopff und Art / dann wie ich geſehen / ſo haben etliche das Maltz / ſo balden es aus der Mühle kommen / in den Bottich geſchüttet / und die aufgeſottene Pfannen mit Waſſer darauf geſchlagen.

Andere haben es alſo gemachet / daß wann die erſte und andere Pfanne des aufgeſottenen Waſſers aufgeſchlagen worden / ſo hat man das Maltz / oben auf das geſottene Waſſer geſchüttet / welches dann auch / wie es die Erfahrung bezeuget / viel beſſer iſt / dann das Maltz legt ſich ſonſten zu hart unten im Bottich an / daß man es mit dem Umrühren nicht wohl überwältigen kan. Darnach haben ſie die anderen Pfannen / ſo viel vonnöthen / fort aufgeſotten / auch darauf geſchlagen / und dann wohl umgerühret und gemiſchet / und iſt an den Meuſchen auch gar ſehr viel gelegen / dann wann es nicht recht wohl / und mit Fleiß alſo eine ziemliche Weile von etlichen Perſonen umgerühret / und

gemeuſchet wird / ſo kan ſich ſolches nicht recht aus-bräuen / und bleiben alſo dann viel Krafft in den Träbern. Man ſolle auch die Meuſch und den Hopffen nicht laſſen anbrennen / auch nicht allzu grünn Holtz zum Bräunen nehmen.

Wir wollen es aber noch deutlicher vorſtellen: Wann das gebrochene Maltz aus der Mühlen kommet / muß es in Säcken in die Bräuſtatt gebracht werden; da man es in die Maſch-Kuffen ſchüttet / daß es darinnen maſche. Indeſſen ſolle der Keſſel mit Waſſer angefüllet / und der Ofen geheitzet werden / daß das Waſſer eine gute viertel Stunde immer auffſiede / ſo dann in die Maſch-Kuffe durch Rinnen muß eingeſchüttet und eingeleitet werden / damit dann im Winter ein dritter oder vierdter Theil / wann man mehr als einen Keſſel voll zu ſieden hat / gemaſchet wird / damit nicht das heiſſe Waſſer in der Maſch-Kuffe erkalte / ſondern ſeine Würckung erweiſe. Im Sommer aber iſt ſolche Widerhohlung des Maſchens mit dem Maltz nicht vonnöthen / ſondern man thut das Maltz auf einmahl in die Maſch-Kuffen / und ſchüttet das heiſſe Waſſer darüber / und zwar / was aus der Maſch-Kuffen ausgelaſſen worden / und das geſchiehet zum dritten / oder vierdtenmahlen / daß es allzeit ſo heiß worden / wieder in die Maſch-Kuffen / über das Maltz zu ſchütten / muß auch mit den Maſch-Gabeln immerzu / und ohne Unterlaß auf- und umgerühret werden / daß das Maltz ſich nicht zuſammen ſetze / und anlege.

Wann dieſes alles nach erforderender Nothdurfft geſchehen / ſo kan es in drey oder vier Portio-

nen und Abtheilung/ nach deme es die Gelegenheit leydet/ in Keſſel gethan/ und gebührend geſotten/ da es dann abermahl fleiſſig muß umgerühret werden/ damit ſich nichts an Keſſel anlege/ oder verbrenne; und muß da ein jeder Theil wenigſt eine gute viertel Stunde/ bey ſtets brennendem Feuer geſotten werden.

So offt nun eine ſolche Portion oder Theil geſotten/ ſo muß man es in eine ſondere Kuffen/ oder wo man die nicht bey Handen hat/ wiederum in die Maſch-Kuffen geſchüttet werden; doch alſo/ daß der Brau-Meiſter ſich wohl vorſehe/ damit nicht das geſottene Theil mit dem rohen oder eingeſottenen vermiſchet werde. Wann alles nach und nach alſo genugſam geſotten/ und widerum in die Maſch-Kufen gethan worden/ läſſet man das ſtarcke Feuer unter dem Keſſel ausgehen/ und muß derſelbige ſauber und rein ausgebutzet werden. Darnach nimmt man ein Schäfflein oder Kübel voll des geſottenen aus der Maſch-Kufen/ und ſchüttet ſolches in dem geſäuberten Keſſel/ thut auch den gebührenden Theil Hopffen darzu/ und läſſet es bey einem mittelmäßigen Feuer genug auffſieden/ (oder wie zum braunen Bier geſchiehet/) röſten.

Wann dann der Hopffen an dem Boden ſich wie eine Rinden zuſammen geſetzet/ ſo iſt er genug geröſtet/ darauf wird abermahln 1. Theil von dem Geſottenen/ aus dem Hopffen geſchüttet/ und mit einander in einen Zuber oder Kufen heraus gethan/ doch muß man einen 3. Theil in dem Keſſel laſſen/ und von dem geläuterten/ von Hülſen und Bälgen/ durch das Maſch-Sieb gereinigten Sud/ durch

einen Hahnen ausgelaſſen / und dem Keſſel darmit anfüllen / und läſſet man alſo eine jede Portion oder Theil mit dem Hopffen eine gute viertel Stunde zu einem Bier auffſieden / und wann es wohl und genug geſotten / wird es in der Kühle durch Rinnen eingelaſſen / daß es ſich genugſam abkühle.

Nach dieſem wird der gantze Sud / ſo durch das Maſch-Sieb geläutert / zuſammen in eine groſſe Kufen gethan; als der erſte Sud oder Vorlauff. Indeſſen geſchiehet über den Trebern des Waitzen / oder Gerſten / und Hopffen / der Nach-Sud / oder das Geſind-Bier / ſo ſelbige mit siedheiſſen Waſſer übergoſſen / und alſo zuſammen geſotten worden.

Wann auch bey dem erſten Sud oder Vorlauff etwas abgeht / ſo man in der Kufen gleich wahrnimmt / wird es mit dieſem Nach-Bier wiederum angefüllet / und erſetzet.

Wann nun das Bier in der Kuffen beyſammen / ſo gibt man ihme die Heffen darauf / kommet es an / und wird fäſſig / und wird alſo in die hierzu bereitete und ſaubere Fäſſer gelaſſen da es dann 24. Stunden im Gäſt gehet / und darauf die Häffen ſchiebet. Endlichen wird es in dem Keller gethan / und auf Lägerling oder Läger-Höltzer geleget / ausgezapfft und feyl gethan.

Wann etwan einem der bißherige Unterricht von dem Bierbräuen / gar zu lang und weitläufftig vorkommen möchte / als kan es kurtz zuſammen gefaſſet / und folgender Geſtalt mit wenigen gegeben werden / das Bier wird gemeiniglich nach geſetzter Weiſe gebräuet.

1. Wird die Frucht in der Kufen eingewichet.
2. Wird ſie auf die Maltz-Tennen geſchlagen zum Wachſen.
3. Wird es auf der Dörre gedörret.
4. Wird das gedörrte wiederum ein wenig genetzet / und mit Waſſer beſprenget.
5. Fünfftens in der Mühle gebrochen.
6. Mit heiſſem Waſſer gewaſchet.
7. Geſotten.
8. Durch das Maſch-Sieb geſeyhet.
9. Mit dem gekochten oder geröſteten Hopffen wieder geſotten/ und von den Trebern abgezogen.
10. Auf die Kühle gethan.
11. Laulicht zuſammen / in eine groſſe Kuffen gelaſſen.
12. Der Abgang bey dem Vorlauff wiederum erſetzet und aufgefüllet.
13. Wird ihme die Heffen gegeben.
14. Läſſet man es in dem Jäſt gehen/ verjähren/ und die Heffen ſchieben.
15. Wann die Fäſſer wol verſpündet/ wird es in kalte gute Keller geleget.
16. Wird es ausgeſchencket und ausgezapffet.

NB. Ich ſage nicht vergeblich / daß man das Bier in kalte und wohl-verwahrte Keller thun / und einlegen ſolle ; Dann wann die Keller nicht wohl bedecket / ſondern Ritzen und Klüffte haben / daß der Regen eintringen / und die Sonnen-Strahlen erſcheinen können / ſo werden ſie feucht / kaunicht oder ſchimmlicht / und müchzend / wodurch dann auch das Bier verdirbt / oder

oder verſäuret / und fället ein ſolch durchfreſſenes und verderbtes Gewölb oder wohl der gantze Bau zuſammen / mit empfindlichem Schaden und Nachtheil des Herrn.

Zu noch mehrern Unterricht und Verſtand / ſollen nachfolgende nutzliche Lehrſtücke mit angeführet werden.

1. Hat man in acht zu nehmen / daß die Früchten auf einen hohen Maltz-Tennen nicht gerne wachſen / wohl und bald aber auf einen tieff-liegenden / wegen der reflectirenden Feuchtigkeit / ſeyn alſo dieſe beſſer / als jene.

2. Hat man zu mercken / daß auf einen mit Ziegel oder gebrannten Steinen / in Kalch eingegoſſenem Pflaſter die Früchten langſamer wachſen und verkäumen / als auf einen viereckigten / in Sand gelegten Pflaſter / die Feuchtigkeit ehender durchdringet.

3. Der gelbe oder röthlichte Waitzen / weilen er weiche Bälge oder Hülſen hat / wächſet ehender / hat auch eine angenehme Farbe / als der weiſſe; den man billich zum Maltz aufheben und gebrauchen ſolle.

4. Iſt das beſte Zeichen eines genug gebrochenen Maltzes / wann die Bälglein oder Hülſen-Stücklein noch an den zerbrochenen Körnlein hangen und kleben / wann ſie aber gantz darvon abfallen / und ſich abſchälen / wird man ein Meel-hafftes Bier / oder vielmehr dicken Brey auskochen und ſieden.

5. Die Brau-Stätte / wo nemlich die Keſſel / Kuffen / Kühle und dergleichen gebrauchet wer-

den / ſeynd beſſer / wann ſie etwas hoch / als wann ſie niedrig und aufliegen / weilen in jenen das Bier ohne langwierig und allzuvieles Ausdämpffen und Rauchen bälder ſich kühlet / und hat man nicht zu ſorgen / daß bey dicker Lufft oder starcken Wind der ausrauchende Dampff wiederum in die Kühle zuruck ſchlage / ſo ſonſten dem Bier ſchädlich / und ſelbiges ſauer machet.

6. Solle man zuſehen / daß der Keſſel groß genug ſeye / einen Sud zu faſſen; damit man nicht das Waſſer / und gemacht Maltz / oder das durch das Maſch-Sieb geläuterte Bier mit dem Hopffen vielmahlen ſieden und kochen müſſe / ſo wohl wegen beygebrachter Urſach des Ausdämpffens / als auch zu Erſpahrung des Holtzes / ſonderlich / wo ſelbiges in hohem Werthe iſt.

7. Iſt bey einer Brauſtatt ſehr gut / und eine groſſe Bequemlichkeit / wann man eine gedoppelte / und alſo neben der Maſch-Kuffen noch eine andere bey Handen hat: Dann weilen das Maltz oder Maſchung nacheinander in dem Keſſel muß geſotten werden / und das Geſottne wiederum in die Maſch-Kufen / ſo keine andere vorhanden / aus dem Keſſel geſchüttet wird / ſo kan man weder durch Fleiß oder Arbeit verhindern / daß das Geſottene mit dem rohen Ungeſottenen nicht ſollte vermiſchet werden / alſo / daß nachgehends ein Theil wohl drey- oder viermahl geſotten wird / ein anders aber rohe und ungeſotten verbleibet / mit nicht geringem Schaden / und immerzu das Beſte an die Hülſen oder Treber ſich anhänget und verbleibet / mit groſſen Nutzen und Vortheil des Bräu-Meiſters / dann

er kan

er kan nachgehends mehr und beſſer Covent oder Nach-Bier aus ſolchen guten Trebern ſieden welches gemeiniglich und an vielen Orten ihnen zugehöret / und Beſoldungs-Weiſe überlaſſen wird / worvon ſie nicht geringen Gewinſt und Nutzen haben.

Wann man aber eine beſondere Kufen bey Handen hat / kan man den erſten Sud oder Vorlauff / ſo in dem Keſſel geſotten worden / einſchütten / und nachgehends alle Portionen / wie ſie nacheinander geſotten worden; biß hernach das geſottene zuſammen kommet / mit dem Hopffen gebührend abgeſotten / und nach und nach das geläuterte Bier endlichen in die Kühlen eingetragen / oder eingeleitet wird.

8. Was die Heffen betrifft / kan man ſo eigentlich nicht beſchreiben / dann man ſelbige nach der Kälte oder Wärme nehmen / und ſich alſo hierinnen in die Zeit richten und ſchicken muß; Dann zur heiſſen Sommers-Zeit brauchet man kaum den vierdten Theil ſo viel / als zur Winters-Zeit nöthig iſt; Dann die Heffen muß durch ihre Hitze das Bier in Jäſt bringen / und jährend machen.

9. Kan man auch den Hopffen nicht eben ſo gar genau und eigentlich vorſchreiben / ſondern man muß ſehen wie ſtarck und kräfftig er ſeye.

NB. Man muß vielmehr Weyden- und Hecken-Hopffen nehmen / als Garten-Hopffen. Alſo muß man auch mehr zum Gerſten- als Waitzen-Bier haben / als wo die Helffte gegen jenem genug iſt.

10. Muß man gute Achtung geben / daß / wann

das Bier von der Maſch-Kuffen auf die Kühle kommet/ es nicht zu ſehr erkalte/ dann ſolch Bier ſchiebt die Heffen nicht gerne / und wird niemahlen ein Bier den Jäſt und Heffen genugſam ſchieben/ wann nicht noch einige laulichte Wärme in denſelbigen ſich findet. Im Gegentheil / wann man die Heffen gar zu heiß giebet / ſo gehet das beſte mit dem Jäſt und Heffen fort / mit nit geringem Nutzen des Brau-Meiſters.

11. Gefallen dir diejenigen nicht/ welche aus Geitz von dem Nach-Bier oder Dünn-Bier nichts halten / und ſelbiges verwerffen / aus Urſache / weilen der Vorlauff oder das Gute hernach in den Wirts-Häuſern oder Kellern deſto weniger abgehe: Welche Sorge aber nichts iſt / und man hierinnen nicht wohl Beyfall geben kan / in deme auf ſolche Weiß/ den Kindern/ Armen / Schwachen und Krancken eine ziemliche Hülffe und Labung vor dem Maul abgeſchnitten wird/ als welche entweder die Mittel nicht haben oder Schwach- und Kranckheit / oder auch Alters halben das ſtarcke Bier nicht vertragen können. So kan man auch den Holtz-Mangel nicht wol vorſchützen; indeme man nur bloß kaltes Waſſer über die warmen Treber ſchüttet/ da es ſich alſo in einander maſchet / und gar keiner Hitze oder neuen Einheitzens vonnöthen iſt; welches ja niemand verderben oder arm machen wird/ ſondern viel mehr des Seegens GOttes verſichert/ ſintemalen der liebreiche gnädige GOtt auch nicht einen Trunck Waſſers / ſo man einen Durſtigen und Dürfftigen reichet / unvergolten laſſen will.

Num. 1.

Wie dem Bier zu rechter Zeit Heffen zu geben iſt.

Wann man ein gut Bier machen will / ſo muß man dem Bier nicht zu heiß noch zu kalt geben / läſſet es ſich in der Jähre nicht erbrechen / dann füllet man die Faß / wann ſie wollen ſchmaal werden / ſo bleiben die Bier nicht ſtumpff / man muß auch zuſehen / daß man gute friſche Heffen hat / dann mit loſer Heffen kan man auch ein Bier leichtlich verderben. Sollte es ſich aber zutragen / daß etwan die Heffen ſauer oder unrein wären / und man könnte es nicht anderſt haben / ſo kan man nur kalt Waſſer darauf gieſſen und umrühren / ſo wird der böſe Geſchmack vergehen / darnach warm Bier aus dem Bottiche und Staub-Meel untereinander in die Heffen gerühret / ſo werden ſie gar gut.

Belangend aber das Bier-Faſſen / ſo iſt es beſſer / daß es eine Stunde zu ſchnell als zu ſpat / ſo es bald ſolle getruncken werden / geſchehe / aber wann es lang ſolle liegen / ſo mag man es laſſen wohl fäſſig werden / alsdann hält es ſich deſto beſſer.

Wann nun das Bier / nachdeme man ihme hat Heffen gegeben / zugedecket iſt / ſo wird es deſto eher zu faſſen / man ſollte ihme aber ein Lufft-Loch laſſen; da es warm gähren thut / ſo wird es geſund; dann es läutert ſich fein aus / und wird nicht trübe.

Man ſolle auch die Faß nicht alſobald voll füllen / auf daß ſich die Heffen ſencken / dann wann ſich

ſich die Heffen oben anhängeten / ſo wird das Bier nicht alt.

Num. 2.

Vorzukommen, daß ein Bier nicht aufſtoſſe und verderbe, oder daß einem die loſen Leute oder böſe Nachbarn keine Schalckheit oder Buben-Stück beybringen mögen.

So nehme man nur das Hypericon, Hartenheym genannt / und Widertodt und Daurant / jedes eine Hand voll / lege ſolches auf die Stell-Höltzer unter das Stroh / ſo verdirbet kein Bier.

Oder / ſo man etwas mercket / daß man einem eine Schalck in den Bräu-Haus möchte gethan haben / muß man Anfangs die Böttich-Böden mit Heu-Saamen fein ſauber und rein auswaſchen / und wieder aufſchlagen / ſo wird man nächſt GOtt wol wieder gut Bier brauen.

Wer ein Lager-Bier will bräuen / der muß ein baar Scheffel Hopffen mehr / als ſonſten nehmen.

Es ſolle auch der Hopffen im Brau-Haus recht und lang gekochet / oder geſotten werden / doch nicht zu ſehr / auch nicht zu wenig / darum muß man ſehen / wie lang ein jeder Hopffen das Sieden leyden und ausſtehen kan / daß er nicht zu rohe bleibe / und auch nicht mit überigem Sieden ſeine natürliche Krafft verliehre / der Auguſt-Hopffen kocht auch eher als der andere.

Welches Jahr der Hopffen nicht wohl reiff wird pfleget man die Würtze deſto eher anzugieſſen/ aber ſolchergeſtalt ſolle man Achtung auf den Hopffen haben / und nit ein allzugroß Feuer unter die Pfanne machen / damit er nicht anlaufft/ und das Hopffen-Meel mit der Würtze verbrenne

Auch muß man fein ſäuberlich rühren / daß es nicht an die Pfannen pleuſche/wann er nun ein gute Weile geſotten / ſo ſolle man deſſen ein wenig in ein Schüſſelein gieſſen / iſt es Sache/ daß er genug gekochet hat/ſo werden kleine Bläsgen /und in der Mitten eines als einer Linſen groß / und da ſich die kleinen neben denſelben halten / ſo iſt der Hopffen genug gekochet/ im Fall ſichs aber nach jetzo geſetztem Unterricht nicht alſo ereignete/ſo muß man den Hopffen noch ein wenig / daß es nicht pleuſche/rühren. Wann man die Hopffen Würtze ſieden thut/ laufft das Meel in die Höhe / ſo ſolle man einen Stroh-Wiſch nehmen / und in eine Gölte ſchäumen / und daſſelbige auf den Stell-Bottich wieder ſchütten/ damit das Meel die Pfanne nicht verunreinige / alsdann kochet der Hopffen deſto eher/ und das Mehl laufft mit dem Hopffen nicht an / in der Pfañe wird auch das Bier nicht trübe; Wann das Gebräu recht groß iſt / mag man eine halbe Gathen-Metze Saltz in den Hopffen / wann man ihn ſiedet / thun / ſo kochet er deſto eher / und wird auch von ſolchem das Bier geſund/ dann das Saltz machet das Bier lauter.

Wann man ein Stück Hartz / oder ein Pfund gelb Pech in die Hopffen-Seiche / ſo das Bier angegoſſen wird / werffen und darmit ſieden thut / ſo krie-

krieget das Bier einen feinen hartzigen Geſchmack / wird fein friſch / und machet truncken; Es dienet aber nicht für die Kinder oder für diejenige / ſo ein ſchwach Haupt haben.

Auch wann man ſolchergeſtalten eine Metze Staub-Mehl (welcher das beſte iſt von Habern) mit den Hopffen kochet / ſolch Bier macht auch truncken / und wird ſchmackhafftiger.

Wie aber der Hopffen ſolle gar geſotten seyn / muß man acht haben / wann ſich derſelbe im Sieden ſetzet / und hat ein Bier-Farbe / daß man ſich im Hopffen / der in ein Schüſſelein gegoſſen iſt / beſehen kan / gleich wie in einem Spiegel / ſo hat er genug gekochet / und alsdann ſeine rechte Krafft und Geſchmack.

Num. 3.

Wann ein Bier im Bottiche nicht jähren, oder in den Faſſen im Keller nicht auffſtoſſen will / und auch gantz ſchaal worden wäre / was mit demſelbigen anzufangen seyn ſolle.

1. Es trägt ſichs zum öfftern zu / daß ſo man einem Bier Hopffen gibt / und daſſelbige gar zu kalt iſt worden / auch überdas die Heffen etwann nicht gar friſch seynd / ſo will dann das Bier in Bottiche nicht jähren.

So nun ſolchergeſtalt alſo ein Bier nicht jähren will / ſo nimmt man nur ein gar neu ungebrauchte Pflug-Schaar / machet es ſehr wohl heiß / und läſſet es gemach in den Bottich ſincken.

2. Oder

2. Oder / man nimmt groſſe Kieſelſteine / läſſet ſie auch gar wohl heiß werden / und thut dieſelbige in dem Bottich / decket das Bier veſte zu / und läſſet es ſtehen / daß es ſich wieder erwärme.

3. Oder / man gieſſet das Bier aus dem Bottiche / und reibet denſelben wol mit Doſten / und machet in der Brau-Pfannen auch ein Theil Bier ein wenig warm / und gieſſet es alles zuſammen in den Bottich / ſo wird es wol wieder jähren.

Man kan auch ein wenig friſche Hefen darein thun / es ſchadet ihme nichts / ſo iſt man der Sachen deſto gewiſſer.

Num. 4.

Wann ein Bier in dem Faſſen nicht aufſtoſſen will, wie ſolchem zu helffen ſeye.

1. So ein Bier gegen dem Sommer lang liegen ſolle / ſo iſt es ihme zwar nicht gut / daß es gar bald und geſchwind aufſtöſſet / wann man es aber je haben will / daß es bald aufſtoſſen ſolle / ſonderlichen wann man bald davon trincken will ſo nehme man nur deſſelbigen Biers ein baar Stübichen / und mache es warm in einem Keſſelein / (doch daß es nit ſiede) und gieſſe es wieder hinein in das Faß / ſo ſtöſſet es auf.

2. Oder / man nehme nur rein gemahlen Maltz / thue es in ein rein Gefäſſe / gieſſe Bier darein / rühre er durcheinander / und gieſſe es alſo in das Faß / ſo wird es auch bald aufſtoſſen.

3. Oder / man thut das gemahlene Maltz in ein Tüchlein / und hänget es alſo hinein.

4. Oder /

4. Oder / man nimmt B[ü]rckener Aſchen / grünen Hopffen / ein wenig Saltz / ein neugelegtes friſches und in einen Schüſſelein gequireltes Ey / Waitzen-Meel / oder geſtoſſene Waitzen-Körner / in einen Tüchlein in das Faß gehencket.

5. Oder / man nimmt ein Stück von einem friſchen Rettich / ſchneidet das viereckicht / und hänget es an einen Faden in das Faß / ſo ſtöſſet das Bier auf und wird gut.

6. Oder / man nimmt geſiebter Aſchen / ein wenig Saltz / und friſche Hefen / durcheinander geſchlagen / ſolches in das Faß geſchüttet und umgerühret.

NB. Iſt ein Bier ſchaal worden / ſo gieſſet man eine Waſſer-Kandel voll Würtze in ein Fäßlein / füllet das Bier darauf / ſo wird es von Stund an aufſtoſſen.

Num. 5.

Wann jemanden ſauer Bier hat, ſo nicht aufſtoſſen will, wie ſolchen zu helffen.

So nimmt man zu einen Naumburgiſchen Faß Krafft-Meel-Waitzen-Meel / weiſſen Senff Buchen-Aſchen / jedes ein halb Pfund und eine Hand voll Saltz / temperiret es untereinander / thut es in das Faß zum ſauren Bier / ſo ſtöſſet es friſch auf / will es aber je noch nicht aufſtoſſen / ſo gieſſet man nur heiß Pech in das ſaure Bier.

Oder / man nimmt Habern mit dem Stroh / wann er in der Gelbe reiff iſt / und ſchneidet Büſche-

lein

ein, hänget ſie darein, ſo ſtöſſet das Bier wieder auf, und jähret wie ein junges Bier.

Oder, man hänget ein Büſchelein Gerſten darein, ꝛc.

Num. 6.

So einem durch böſe Leute das Bier bezaubert worden wäre, daß es gar nicht aufſtoſſen wollte.

Wann man ſolches vermercket, und geſehen wird, daß einem ein ſolch gottloſes Stücklein wäre bewieſen worden, ſo lege man nur eine abgelegte Schlangen-Haut, die die Schlange ſelbſt abgeſtreiffet hat, unter das Faß, und werffe oben eine Schnur Corallen hinein, ſo wird es bald aufſtoſſen und jähren. Es ſchadet den Corallen gantz nichts, doch ſollen es reine Corallen ſeyn, die nicht mit Schweiß, wann ſie auf bloſſer Haut getragen, beſudelt und beſchmutzet ſeyn.

Zu den Fäſſern, wann dieſelbigen nicht gepicht ſeyn, muß man ſehen, daß ſie recht ausgewaſchen werden, und die Biere hernach nicht einen Geſchmack bekommen.

Und ſo die Fäſſer etwan müchzend wären, kan man ſie mit ſiedendheiſſem Waſſer fein rein ausbrühen, auch mit Hobel-Spähnen und Wermuth wohl ausbrennen, und dann darnach rein auswaſchen, und ihnen alſo hierdurch ihren böſen Geſchmack benehmen.

NB. Spähne von Kühn-Bäumen-Holtz in die müchzende Faſſe gethan, bringet das Bier zu einen guten Geſchmack. Man mag auch wohl

ſolche dinngeſchnittene Spåhne auch wohl ſonſten in das Bier thun, ſie verderben nichts.

Num. 7.

Wie ein gut Lager-Bier zu machen, und wie man die Biere im Keller aufzufüllen, zu halten, zu warten und zu koſten, auch wie ſein Geſchmack und Farbe ſeyn ſolle.

Wer nun ein gut dauerhafft Lager-Bier machen und haben will, der muß zu ſolchen auch Hopffen genug nehmen, darneben ſo muß man auch das Bier nicht zu ſchnell faſſen, jedoch auch auf dem Bottichen nicht laſſen ſchaal werden. Nach dem Bier-Faſſen, oder wann man es im Brauhaus faſſet, ſo muß man die Faſſe biß an drey quer Finger breit voll füllen; dann kan man Leinwand nehmen, dieſelbige durch zerlaſſen Pech ziehen, damit die Spůnde, daß keine Lufft darein komme, fleiſſig bedecken, und am Grůnen Donnerſtag, wie man es gemeiniglich zu thun pfleget, das Bier alsdann auffüllen. Es iſt auch nicht wenig daran gelegen, wann man ein Bier in gute Faß thut, wann es gute Lufft und gute Keller hat, die fein tieff und kůhle ſind, darzu die Lufft nicht wohl kommen kan, dann ſonderlich die auf- und anſtoſſende warme Lufft thut dem Bier groſſen Schaden, und machet mit der Zeit Eſſig daraus, dann ſolche warme Lufft reſolviret und lőſet auf des Biers natůrliche Hitze, dardurch alle Dinge regieret und erhalten werden; wann nun dieſelbige natůrliche Hitze reſolviret und hinweg iſt, ſo wird das Getrånck allgemach ſauer und gar zu Eſſig.

Die

Die Biere, ſo in gepichten Fäſſern liegen, dauren allezeit länger, werden nicht ſo bald als andere vitiirt und corrumpirt, oder zu nichten und verderben, als die in ſchlechten Fäſſern liegen, allein daß ſie leichtlich in den Kopffe ſteigen denen Leuten, die ein hitzig und ſchwaches Haupt haben.

Daß man die Faſſe aus dem Brauhaus nicht alſobalden voll füllen ſolle, iſt deſſen Urſach ſchon angezeiget.

Wann ſich dann die Hefen ein wenig geſetzet hat, ſo mag man mit dem Füllen nachfolgen, und immerdar voll halten alle Täge, erſtlichen mit friſchem Bier eine Zeitlang, biß ſo lang es nicht mehr Hefen auswirfft, hernacher aber mit gutem friſchen Brunnen-Waſſer die Faſſe voll, auch dieſelbige täglich rein halten.

So man ein Faß mit Bier anfüllet, daß es überlauffet, daſſelbige Faß überwindet es in 14. Tagen nicht.

Wann die Faſſe in den Kellern gar nahe an den Mauern liegen, ſo ſchmeckt das Bier bißweilen gar Erdenzig, darum muß man die Fäſſer nicht gar zu genau an die Mauern legen.

Num. 8.

Wie man ein Bier recht koſten und einſchencken ſolle.

Man muß es gleich mitten in das Glas lauffen laſſen, ſo behält es ſeinen Jäſt und gleichen Geſchmack. Wann man aber das Bier an den Seiten und Rande anlauffen läſſet, es ſeye ein Glas oder Kanne, ſo ſchmecket es von Stunden an ſchaal

und behält den Jäſt nicht, und iſt auch nicht ſo gut und ſchmackhafftig, als wann es friſch gelaſſen wird. Doch wiſſen etliche Schencken gar wohl, die ſich ſolcher Künſt und Vortheil des Einſchenckens in der Bier-Maaſe gebrauchen, daß man ſie dieſes nicht lehren ſolle, es iſt auch ihr Schade nicht in Einnehmung des Gelds, aber in Verantwortung deſſen gegen GOtt, und in Gedeyen ihrer Güter, weilen ſie ihren Nächſten alſo defraudiren, werden ſie es heut oder morgen, wie ihnen dieſe Kunſt bekommen wird, wohl erfahren.

Will man auch, daß ein Bier fein grau bleibe, ſo nehme man Odermennig, thue ſie in eine Kandel, gieſſe Bier darauf, laſſe es eine Nacht ſtehen, und des Morgens muß man es in ein ander Bier gieſſen, davon man bald trincken will.

Num. 9.

Wann einer für ſein Haus, ein ſonderlich gantz Gebräu gut Bier, daß es andere Leute für ein faſt frembd oder ausländiſch Bier trincken, bräuen will.

Nehmet 6. Theil Gerſten, 2. Theil Habern, und 1. Theil Waitzen-Maltz, jedoch daß deren jedes inſonderheit gemältzet und gemahlen werde, und brauets zuſammen in GOttes Namen, ihr werdet, ob GOtt will, ein gut Bier bekommen.

Wer wickichte Gerſten hat, der nehme ſie auch mit darunter, ſo hält es den Geſchmack fein.

Man ſolle auch alles Maltz klein mahlen, ſonſten gehet die Würtze nicht gerne durch.

Num. 10.

Ein Gut Waitzen Bier zu bräuen.

Nimm zwey Theil Gerſten, und ein Theil Waitzen-Maltz, jedoch ein jedes vor ſich, wie auch obberührt, gemältzt und gemahlen, und gebe ihme auch einen guten Hopffen, und koche ihn zu recht, wie es ſich gebühret; Allein die Waitzen-Bier halten ſich im Sommer nicht ſo wohl als im Winter.

Num. 11.

Gute Goſe oder Breyhan zu bräuen.

Goſe iſt ein Geſchlecht der weiſſen Biere, ſo mehrentheils in Nieder-Sachſen, fürnehmlichen aber zu Goßlar, Quedlinburg, Halberſtadt, Aſchersleben, Weringeroda und anderswo, wie es wohl wiſſend iſt, gebräuet werden. Iſt ein wohlgeſchmacktes kräfftiges Bier, ſo meiſtentheils aus Waitzen beſtehet, und wird dem Breyhan gleich, zubereitet, ohne daß es ſtärcker als der Breyhan gebräuet wird.

Unter allen Goſen aber excellirt die Goßlariſche, welche ſehr wohl nutriret und laxiret, ſonderlichen aber verurſachet ſie denen Ungewohnten den currit Citò gerne, dahero man darvon zu reimen pfleget:

Ein Wunder-Tranck iſt wohl die Goßlariſche Goſe/
Wer deſſen zu viel trinckt/ der nehm in acht die Hoſe.

Der Breyhan oder Broyhan wird aus Waitzen- und Gerſten-Maltz, ſo an der Lufft, oder in einer warmen Stuben, vermittelſt gelinder Wärme gedörret worden iſt, mit ſehr wenig Hopffen gebräuet.

Etliche nehmen gleichviel Waitzen- und Gerſten-Maltz darzu; ſo aber der Breyhan recht gut ſchmecken ſolle, muß mehr Waitzen als Gerſten darzu genommen werden.

Zu Braunſchweig nimmt man zu einem Wiſpel Gerſten zehen Himpen Waitzen, davon bräuet man daſelbſt ſechſthalb Breyhan.

Num. 12.

Bingelheimiſch weiß Bier.

Zum Bingelheimiſchen weiſſen Bier, welches auch eine Art Goſe, oder Breyhan iſt, nimmt man vier Achtel Waitzen, zwey Achtel Gerſten, 6. oder 7. Pfund Hopffen.

Etliche thun auch ein wenig geſtoſſener Lorbeer, etliche auch wohlzeitige Wacholder-Beer, um die Viſcoſität dardurch zu corrigiren, und die Flatulenz ihme zu benehmen; darzu ein Achtel Waitzen, wiegt beyläufftig 200. Pfund, oder zwey Centner. Aus dieſer Mixtur bräuen ſie ohngefehr zwölff oder dreyzehend halb Ohmen, das iſt 25. Eymer gut Bier.

✲ ✲ ✲

Num.

Num. 13.

Thüringiſcher Breyhan.

Es wird an unterſchiedlichen Orten in Thyringen der Breyhan auf folgende Art bereitet:

Erſtlichen, wird gleich viel Gerſten- und Waitzen-Maltz, ſo an der Lufft, oder in einer warmen Stube gedörret iſt, genommen, ſelbiges vor dem Mahlen ein wenig benetzet, oder befeuchtet, daß es in der Mühle nicht zu ſehr ſtäube, und ſich gar zu klein ſchrotte oder mahle. Dieſes geſchrotene Maltz ſchüttet man in ein ſiedheiſſes Waſſer, und miſchet es bekannter maſſen, hernach gieſſet man es auf das Geſtelle, läſſet es ein oder anderthalb Stunde darauf ſtehen, alsdann wieder darvon ablauffen, und ſiedet es noch einmalen, ſchaumet es zugleich fein rein, und ſetzet es wieder auf das Geſtelle, darnach thut man den Hopffen, (auf einen Eymer Breyhan ein Mäsgen) darzu, kochet ihn mit Waſſer eine Weile, und gieſſet hernach den Breyhan auch darzu, und ſiedet ſie miteinander.

Wann dieſes zur Gnüge geſchehen, ſchöpffet man ihn in einen Weyden-Korbe, und läſſet das Bier in einen oder mehr flache, weit und breite Böttiche, nachdeme deſſelbigen viel oder wenig iſt, lauffen, darinnen ſich zu erkühlen, daß man ihme die Heffen geben kan, welche man zuvor mit einer Brau-Kanne voll zuruck geſetzten und erkalten Breyhans vermiſcht, ehe ſie in Böttiche gethan wird. Wann er nun zur Gnüge gegohren, füllet man ihn auf die Faſſe, jedoch behutſam, daß er nicht

zu ſehr tobe, und überlauffe, ſonſten gehet deſſen viel zu nichte und zu Schaden.

Nota.

Zu einem Eymer Breyhan nimmt man gemeiniglich fünff Viertheł Gerſten-und Weitzen-Maltz, und darauf ein Mäsgen Hopffen, will man ihn aber ſtärcker und kräfftiger haben, könnten 2. Theil Weitzen und ein Theil Gerſten-Maltz darzu genommen werden.

Summa je mehr Weitzen, je beſſer der Breyhan.

Die beſten Breyhane ſind bißher zu Halberſtadt, Hannover, Hildesheim, Gaſtingen und Quedlinburg gebräuet worden, jetzo findet man ſie auch an vielen Orten in Thüringen und vielen andern Orten mehr.

Es iſt aber der Breyhan ein lieblich ſüſſes Bier, ſtarcker Subſtanz und Nutriments, dannenhero er fleiſſige Trincker zu feinen Grobulenten, oder Corpulenten, habe ich ſagen wollen, Bacchus-Brüdern zu machen pfleget. Er ſchleichet in warmen Stuben ſehr wohl hinein, und berauſchet ſonderlichen mit ein wenig Wein vermiſcht unvermerckt gar ſtarck.

Bey etlichen laxiret er, bey etlichen aber treibet er den Urin und Schweiß, nachdeme eines jeden Diſpoſition ihn anleitet.

Num. 13.

Die Art und Weiſe Mumme zu bräuen.

Die Bereitung deſſen iſt zu Braunſchweig auf-

aufgezeichnet, und dem General Monck von dannen zugeſchicket worden.

Zu einem Faß, von 63. Stübchen zu machen, muß das Waſſer erſtlichen den dritten Theil eingeſotten werden, alsdann nach der Kunſt mit ſieben Schäffel Weitzen-Maltz, einem Gerſten-Maltz, und einen Schäffel Land-Bohnen gebräuet, und wann es gefaſſet iſt, ſo muß die Tonne Anfangs nicht zu voll gefüllet werden.

Wann es nun zu arbeiten beginnet, ſo thue darzu der innern Rinden von Tannenbaum 3. Pfund, von den Gipfeln des Tannenbaums und Bircken jedes 1. Pfund.

Von getrocknetem Cardobenedicten-Kraut 3. Hand voll, Sonnenthau-Blumen 2. Hand voll, Bibenell, Bethonica, Majoran, Benedictenwurtz, Poley, Hollunder-Blumen, Thymian, jedes anderthalb Hand voll, geſtoſſene Cardomomen drey Untzen, geſtoſſene Lorbeern 1. Untze, thut die Saamen in das Gefäſſe, wann die Feuchtigkeit eine Weile mit den Kräutern gegohren, und nachdeme man ſie darzu gethan, läſſet man die Feuchtigkeit ſo wenig als müglich über das Gefäſſe jähren, zuletzt füllet man es auf, und wann es zugeſtopffet iſt, ſo thut man in die Tonne 10. friſch gelegte Eyer, die Schaalen unzerknirſchet, oder nicht zerbrochen, ſtopffet alle feſt zu, und trinckt darvon, wann es zwey Jahr alt iſt, wann die Mumme über Waſſer geführet wird, ſo iſt ſie beſſer. Dr. Ægidius Hoffmann ſetzet Waſſer-Kreſſe, Bachbungen und wilden Peterlein, darzu jedes 6. Hand voll geriebenen Meer-Rettich in jedweders Faß.

Man hat angemercket, daß der Meer-Rettig die Mumme friſcher zu trincken gemacht, als in welcher keiner geweſen.

Aus der Bereitung der Mumme kan man urtheilen von derſelben Qualitäten und Eigenſchafften. Man findet darinnen eine gute Menge der Rinden und der oberſten Gipffel von Tannenbaum; derowegen ſo die Mumme-Brauer zu Londen (wie ſolches der Author der Schatz-Kammer rarer und neuer Curioſitäten am Ende des Buchs alſo anführet) ſo ſorgfältig und ehrlich wären, daß ſie dieſes Getrancke nach der Braunſchweiger Weiſe, welches der rechte und Original Weeg iſt, bereiteten, ſo könte ſie nicht anders, als recht kräfftig ſeyn, wider die Generirung des Steins und alle Scharbockiſche Kranckheiten. Als die Schweden dermaleins wider die Moſcowiter Krieg führeten, ſo graſſirte der Scharbock dermaſſen unter ihnen, daß ihre Armee erkranckete, und faſt gantz zu nichte ward, biß ſie einmalen nahe bey einer groſſen Anzahl Tannen-Bäume zu liegen kommen, da begunten ſie die obern Gipffel darvon in ihrem Getrancke zu kochen, welche die Armee wieder wunderbarlicher Weiſe zu ihrer Geſundheit brachte. Dahero nennen die Schweden den Tannen-Baum biß auf dieſen heutigen Tage den Scharbocks-Baum.

Der Hochberühmte Doctor Walther Needham hat angemercket den groſſen Nutzen dieſer Gipffel in dem Scharbock, wie Monſieur Ray berichtet, welches kein groſſes Wunder, wann wir den Balſam des Terpentins betrachten, deſſen dieſer

ſer Baum einen groſſen Uberfluß hat, welcher ſo kräfftig iſt, auch in Erhaltung der todten Leichnam ſelber von der Faulung und Verderbung, wie dann Mol. Boyle für gewiß ſolle geſagt haben, daß das Terpentin-Oel die Leiber vor Fäulung viel beſſer bewahre, als der Spiritus Vini.

Der Tannenbaum, welcher eines von den fürnehmſten Ingredientien dieſes Geträncks, iſt bey etlichen Scribenten heutiges Tages ſo berühmt, daß er allein genugſam ſeyn könnte, den Mumme-Handel in ein Aufnehmen zu bringen.

Simon Pauli, ein gelehrter Dennemärcker, erzehlet die groſſe Würckungen der obern Gipffel dieſes Baums, in Befreyung eines groſſen Manns in Teutſchland von einem alten Scharbock; Ein jedweder Medicus kan ſelbſten Nachricht geben, wie kräfftig dieſelbigen ſind wider den Grieß und Stein. Man muß aber auch ſo genau darauf bedacht ſeyn, dieſe Gipffel zu ihrer rechten Zeit abzubrechen, wann ſie am meinſten voller Terpentin und balſamiſcher Theile ſind, und alsdann können ſie die Mumme zu dem Saamen-Fluß inſonderheit dienlich machen.

Darneben mögen die Eyer auch derſelben Krafft in dieſem Fall befördern, jedoch iſt auch nicht zu verwerffen eines gelehrten und vortrefflichen Manns Anmerckung von Weinen, wann er ſaget, daß dieſe Geträncke, darein die Späne vom Tannenbaum gethan worden, Haupt-Schmertzen verurſachen können, es iſt aber auch demnach zu bekennen, daß der Tannen-Baum allerdings viel

zu

zu der Krafft und Erhaltung dieſes Getränckes beytragen kan.

Aus den mancherley Maltz und Feld-Bohnen kan man ſchlieſſen, daß die Mumme ein recht geſundes und ſtärckendes Geträncke iſt. Etliche trincken ſie viel, weilen ſie keinen Hopffen hat, welcher (ſind Worte des beſagten Authoris) wie ſie ihnen einbilden, unſere Engliſche Ale und Bier verderbet, und anſteckende Kranckheiten, ja die Peſt ſelber unter uns erwecke. Thomas Bartholinus ſchreibet ſo grauſam wider den Hopffen, daß er rathet, alle Dinge lieber mit unſerm Geträncke zu vermiſchen, als den Hopffen, er recommendirt hingegen Salbey, Tamarisken; die obern Gipffel von Fiechten- oder Tannen-Bäumen an ſtatt des Hopffens, deſſen täglicher Gebrauch in unſern Engliſchen Geträncken, wie man ſagt, eine Urſach ſeye, daß der Stein ſo eine gemeine Beſchwehrung unter uns Engeländern worden iſt. Jedoch obſerviret Capitain Graunt in ſeinen ſinnreichen Anmerckungen, über die Schrifften von der Sterblichkeit, daß weniger in dieſer Zeit mit dem Stein geplaget werden, als in den vorigen Zeiten, obſchon mehr Hopffen in dieſer Stadt in der letzten Zeit, als jemalen gebrauchet worden.

Betreffend die Eyer in der Bereitung der Mumme, ſo können dieſelbigen viel helffen, daß ſie nicht ſauer wird, indeme ihre Schaalen auch den Wein-Eſſig ſüſſe machen, und ſaure Sachen zerſtören, um welcher Urſache Willen ſie gar wohl dienlich ſeyn können, etliche abgeſtandne Geträncke

wieder

zu recht zu bringen, wann ſie gantz in das Faß gethan worden.

Doctor Stubbs, welcher auf ſeiner Reiſe nach Jamaica viel ſonderliche Anmerckungen beobachtet, verſichert, daß wann Eyer gantz in die Fåſſer gethan werden, ſo viel Getråncke mit Verwunderung auf langwierigen Reiſen gut halten werden. Die Schaalen und das Weiſe darvon wird zwar verſehret, aber der Eyer-Dotter bleibet unverſehret, oder unberůhret.

Doctor Willis verordnet die Mumme in unterſchiedlichen langwierigen Kranckheiten, als in dem Scharbock, in der Waſſerſucht, und dergleichen verzehrenden Schwachheiten mehr.

Die Teutſchen, inſonderheit die in Sachſen wohnen, halten dieſen Getranck in groſſen Ehren, daß ſie ihnen einbilden, ihr Leib kőnne nimmer abnehmen, oder hinfållig werden, ſo lange ſie mit dieſem kråfftigen Tranck benetzet, und balſamiret werden, und in Warheit, wann wir insgemein die Geſtalt und Complexion der Teutſchen betrachten, ſo mőgen ſie (ſchreibet dieſer Engellånder,) anzuſehen ſeyn, als lebendige Mumien. Aber alles mit einem Wort zu beſchlieſſen, wann dieſes Getråncke, die Mumme genannt, recht mit Fleiß, nach der vorhergehenden Anweiſung, gemachet wird, ſo muß ſie nothwendig eine fůrtreffliche alterirende Artzney ſeyn, indeme die darzu-kommende Dinge recht gute und auserleſene Stůcke ſind, und keine Kranckheit in der Natur faſt iſt, wider welche etliche darvon nicht kråfftig ſind, als Bethonica,

Majo-

Majoran, Thymian, in den Kranckheiten des Haupts. Bircken, Bibernelle, Brunnen-Kreſſe, Bachbungen, Meer-Rettig, in dem meinſt veraltetem Scharbock, Grieß-Huſten, Abnehmung deß Leibes, und allen Verſtopffungen; Benedicten-Wurtz und Cordamomen, vor kalte ſchwache Mägen. Cardobenedicten und Hollunder-Blumen in nachlaſſenden Fiebern, Lorbeer und Poley in Mutter-Beſchwehrungen; Es iſt aber zu beſorgen, daß unterſchiedliche von unſern Londenern nicht ſo ehrlich und ſorgfältig ſind, daß ſie ihre Mumme auf Glauben und getreulich machen; thun ſie es, ſo ſind ſie ſo glücklich, daß ſie ihre Lande mit einem der allernutzlichſten Geträncke unter der Sonnen verſorgen, und verſehen, indeme dieſelbige ſo dienlich und kräfftig iſt in unterſchiedlichen langwierigen Kranckheiten, wo eine Verderbung und Schwachheit des Geblüts und der Eingeweyde ſich befindet. Hactenus der Author der Schatz-Kammer rarer und neuer Curioſitäten.

Num. 14.

Naumburger-Bier, wie es gebräuet wird.

Was anbelanget die Ingredientia, oder zugehörige Stücke des Naumburger-Biers, ſo kommet unter andern fürnemlich Gerſten, und nicht Waitzen, als welcher zu hitzig darzu, dieſe wird ein paar Tage ohngefehr mit Waſſer eingeweichet, nach-

nachgehends das Waſſer darvon wieder ab, und die abgeweichte Gerſten in einem Kübel, 3. oder 4. Tage alſo ſtehend gelaſſen, biß ſie tüchtig zum Wachſen oder Keimen werde; hernach ſchüttet man ſie auf eine Tenne, an einen Hauffen, und läſſet ſie eine Weile alſo ſtehen. Alsdann breitet man ſie aus, und voneinander, daß ſie etwan einen Schuhe hoch dicke ſtehen, biß ſie anfahe zu keimen, oder auszuſchlagen.

Wann ſie nun ſatt gewachſen, bringet man ſie auf die Dörre, daſelbſten dörret man ſie, vermittelſt eines härinen Tuches, und mäſſigen Feuers-Wärme, zum Maltze, dann mit ſtarckem Feuer hart gedörrte Maltze geben nicht ſo gut und geſund Bier, als die lind-gedörrte.

Dieſes alſo zubereitete Maltz wird nachgehends (zuvor wohl durchrühret, oder mit einer Waltze zerdrucket, daß die Keimen oder Zäſerlein darvon abgehen,) in der Mühlen gröblicht zermahlen, ins Bräu-Haus gebracht, und mit heiſſem Waſſer, das bey die drey Stunden lang gekochet hat, in eine Böttiche vermiſchet, und eine Stunde wohl mit der Rühr-Stangen oder Krucken umgetrieben, oder gemiſchet, darauf zugedecket, eine Weile ſtehen gelaſſen, biß das andere Zugehör auch fertig ſeye.

Nach deme wird wieder ander Waſſer bey dritthalb Stunden gekochet, und zu dem vorigen über das Maltz in den Bottich gegoſſen, wiederum gemiſchet und umgerühret, wie zuvor, darnach

nach ſtehen und rühren laſſen, biß ſich das dickeſte, gröbſte und ſchwehrſte Theil des Maltzes zu Boden geſetzet hat, da wird alsdann ein Theil oben abgeſchöpffet, welches gleichſam der Raam und fette Theil deſſelben iſt, und zu zweymalen, (erſtlichen bey die 5. Stunden, hernach aber auf die anderthalb Stunden,) mit Hopffen wiederum accurat gekochet, und darauff mit dem übrigen Theil, der Menſch, ſo zuvor von einem in Bottichen gebliebenen Maltz, und dicker ſchwehren Materie, in einem andern Bottich gegoſſen worden, vermiſchet, hernach wieder abermahls, neu warmes Waſſer, über das in Bottiche zuruck-gebliebene grobe und ſchwehre Theil des Maltzes gegoſſen, wie zuvor gerühret, auch wiederum etwas ruhen laſſen, darvon nochmals wieder abgeſchöpffet, und bey die zwey Stunden lang gekochet, auch nachgehends zu dem vorigen Bier gegoſſen. Und ſolcher Geſtalten iſt dann das erſte und beſte Bier verfertiget, das Nach-Bier braucht keines ſonderbaren Beſchreibens.

Num. 15.

Battel-Bier zu machen.

Nimm ein gemeines gutes weiſſes Bier, das ohne Hopffen gemachet iſt, je ſtärcker das Bier iſt, je weniger wird es ausſchlagen, wann man es aufmachet, je ſchwächer, je mehr; Haber-Bier wäre am beſten hierzu. Wann das Bier im Faſſe verjohren, zapffet man es alſobalden im Batteln ab,

ab / in eine jede Battel thut man ein paar Gewürtz-Negelein / ein oder anderthalb Loth Zucker / etwas Citronen-Schaalen / etwas guter wohlriechender Veyl-Wurtz / nur ein wenig / das Bier wird darvon ſehr ſchmackhafftig / man thut auch wol ein groſſe Roſen in vier Stücke zerſchnitten darzu / dergleichen Bier aber hält ſich nicht über vier Wochen.

Auf andere Art, Battel-Bier zu machen.

Man füllet eine Flaſche / nicht eben von jährendem Bier / ſondern von einem ſolchen / darvon man ſchon trincket / nur daß es gut weiß Bier ſeye / darein thut man etliche / als zwey / drey / oder vier Gewürtz-Negelein / etwas Zimmet / dünn ausgeſchnittene Citronen-Schaalen / etwas Zucker / ſo wird es vor ſich in der Flaſche jähren / es muß aber 8. oder 14. Tage ſtehen.

In Indien ſolle es folgender maſſen bereitet werden:

Man nimmt eine Flaſche voll Brunnen-Waſſer / ſo viel / daß noch ein paar guter Gläſer Mumme darzu kommen können / und thut etwas Zucker darein / alsdann die Spецereyen wohl untereinander geſchüttelt / zugemacht / und hingeſetzet.

Man kan auch Melis-Zucker mit dem weiſſen Bier verjähren laſſen / wie ſonſten mit dem Wein / und alsdann Battel-Bier daraus machen / das Battel-Bier kan mit einem jeden rothen Liquore ſchön roth gefärbet werden.

Num. 16.

Das ſpringende Bier, noch auf eine andere Art.

Man nimmt ein weiß Bier / welches nicht ſo gar ſtarck / und gantz friſch iſt / je friſcher / je beſſer / eine Maas / darzu thut man

Zimmet etliche Sücklein / klein zerbrochen.
Negelein an der Zahl 4 oder 5.
Citronen-Schaalen ein halb Quintl.
Cremor Tartari 5. Gr.
Zucker / einen Löffel voll.

Dieſes thut man miteinander in eine Flaſchen / oder Krug / vermacht es feſt / und ſtellet es in Keller / ſo fänget es an zu jähren in ſich. Wann man dann das Gefäſe unbehutſam aufmachet / lauffet es alles zum Krug hinaus / ſo hält es ſich bey zehen Tage.

Num. 17.

Auf Engliſche Art / Bier recht gut in Batteln zu machen.

Wann das Bier zehen oder zwölff Tage alt iſt / und alſo zimlich klar geworden / ſo zapffet es ab in Batteln / und vermachet ſie wohl mit Kalck / trincket aber nicht eher darvon / als es wieder anhebet zu würcken und ſchaumen / ſo wird es ein herrlicher kräfftiger Trunck seyn / und darum iſt das gemeine Battel-Bier ſo windig / dicke und tobend / wann man die Battel öffnet /

net / weilen man es gemeiniglich ſtucks den erſten Tag / wann man es in den Keller gebracht hat / abzapffet; dardurch dann die Heſſen / als ein ſehr widriges Weſen / bey dem noch ungeſetzten Bier ſich mit dem Geträncke vermiſchet / und es ſo windig machet.

Wie man den Batteln helffen ſolle, wann ſie ſchimmlicht werden.

Etliche ſetzen ſie in einen Ofen / wann das Brod heraus iſt / vermachen den Ofen / und laſſen ſie alſo über Nacht ſtehen. Andere ſpühlen ſie nur mit heiſſem Waſſer ſo lange / biß ſie wieder gut ſind.

Num. 18.

Verſchiedene Arten, fürtreffliche Battel-Bier zu machen.

Das beſte Salbey-Bier (ſchreibet ein Engliſcher Author) das ich getruncken / iſt / wann man zwey oder drey Tropffen diſtillirtet Salbey-Oel in ein Quartier gut weiß Bier thut / und wohl umgieſſet. Auf dieſe Weiſe kan man nun balden ein gantz Fäßgen gut Salbey-Bier anmachen.

Eben ſolcher Geſtalten kan man auch allerhand Arten Battel-Bier mehr machen / ſo man / zum Exempel / nimmt Muſcaten-Blüh / Zimmet-Negelein-Zitronen-oder Pomerantzen-Oel / und verfähret damit / wie geſagt.

Ein köſtliches Gevatter-Trüncklein kan man

bereiten / ſo man ein Nöſel des beſten Hippocras in ein Stübigen weiß Bier thut / offt untereinander ſchüttet / hernach die Batteln auf das beſte vermachet / und dann trincket / wann es alt iſt.

Etliche hängen eine gebratene Pomerantzen / dick mit Negelein beſtecket / in das Faß mit Bier / ſo wird man hernach deſſelben Geſchmacks ſehr angenehm in dem Bier befinden.

Caput IV.

Von dem Unterſchied des Biers.

Es ſind mancherley Bier (wie Colerus recht ſchreibet) dann darnach ſie gebräuet und zugericht werden / darnach ſchmecken ſie auch.

Es ſeynd braunlechte / ſchwartze oder Gerſten-Biere / es ſeynd auch weiſſe oder Waitzen-Biere; Die weiſſen Biere nähren beſſer dann die ſchwartzen / wie dann auch der Waitzen beſſer nähret dann die Gerſten / allein / daß es ſüſſe und dicke Bier ſeyn / die etwan Verſtopffung der innerlichen Glieder und einen ſchwehren Athem verurſachen.

Etliches Bier iſt roth / und nicht wohl genug gekochet / vielleicht aus Mangel des Holtzes / oder daß die Bräuer nachläſſig ſeynd / und nicht recht darmit umgehen. Dann an der Siedung des Hopffens ſehr viel gelegen iſt.

Solche Biere beſchädigen dann den Magen / blehen ihn auf / und machen ihn voller Winde /

ma-

machen Röhigkeit / ſchaden den Nieren und der Blaſen / bringen die kalte Seuche oder Piß / wie dann alle kalt abgegohrne Bier zu thun pflegen / oder andere / die nicht wohl abgegohren / oder die Hefen etwan zu langſam bekommen haben / oder gar zu frühe / oder zu balden in die Fäſſer gebracht worden ſeynd. Darum auch ſolche Bier ſelten kalt werden.

Etliches aber iſt recht gekochet. Welches geſchicht / wann man den Hopffen zu rechter Zeit abſieden läſſet / nicht zu lang oder zu kurtz / ſondern eben zu rechter Zeit / darnach eines jedern Landes / ja auch eines jedern Hauſes Gelegenheit iſt.

Etliche ſind dicke Bier / da viel Materien dazu oder darbey iſt / als zum Exempel / das Dantziger / Breßlauiſche / Strigniſche / Arnſtädter / Erffurter / Weydauer / ꝛc. die nähren wohl / darum giebt es auch deren Orten dicke / fette und ſtarcke Leute.

Etliche aber ſind dünne / die nicht ſo viel Materien haben / und dahero auch nicht ſo wohl nutriren.

Die dicken Biere werden langſamer verdauet dann die dünnen / darum werden ſie auch langſamer in dem Leibe ausgetheilet. Die dünnen aber werden im Magen bald verändert / und in alle Glieder des Leibes ausgetheilet / und erregen und befördern den Urin.

Mittelmäſſige Biere aber / die weder zu dicke noch zu dünne ſeynd / die thun alles mittelmäſſig.

Etliche Biere aber ſind noch jung / als die

noch jähren/ oder kaum abgejohren haben/ und derowegen etwas dicke/ oder vielmehr etwas trübe ſeyn/ und von denen Hefen oder Bermen noch nicht genugſam geſäubert noch gereiniget/ und haben noch viel Waſſer bey ſich/ die ſeynd dem Magen und dem Leibe ungeſund/ und erregen in etlichen/ die nicht ſtarcker Natur ſind/ und ſie nicht wohl ertragen können/ bißweilen groſſe Kranckheiten.

Etliche aber ſind feine/ alte/ ſaubere/ reine/ wohlſchmeckende und geſunde Biere/ die auch krancke Leute ſicher und mit groſſem Nutzen und Frommen brauchen mögen.

Etliche haben eine ſchöne Farbe/ dieſelbigen Biere wärmen und nähren wohl/ etliche Biere haben eine böſe Farbe/ die haben nicht eine ſolche Erneuerung bey ihnen/ wie die andern/ ſie bekommen aber ihre Farben nicht vom Waſſer/ ſondern vom Getreyde und Hopffen/ dann je mehr die Gerſte gedörret und je reiffer der Hopffen iſt/ und je länger ſie miteinander gekochet werden/ je eine ſchönere Farbe die Biere bekommen/ und je wärmer ſie auch werden.

Etliche Bier haben einen guten angenehmen/ etliche aber einen böſen unangenehmen Geſchmack.

Etliche ſind ſüßlicht/ die nähren wohl. Die Süſſigkeit aber bekommen ſie bißweilen/ wann ſie gar zu langſam anfangen zu jähren.

Etliche Bier ſind bitterlechtig/ etliche ſcharff und ſchwehrlechtig/ etliche ſchmecken/ und ſehen wie

wie ein trüber Wein / wie ſonſten andere weiſſe Bier / die gemeiniglich / ſo balden ſie ein wenig kalt werden / einen ſolchen Geſchmack bekommen. Solche alte ſaure Bier verletzen den Magen / die Nieren / die Nerven / und andere innerliche Glieder gar sehr / und werden ſauer / entweder von wegen ihres Alters / oder daß ſie zu wenig Hopffen / oder nicht genugſam gekocht haben.

Es ſchmäcken auch etliche Bier / als wann ſie geſaltzen wären / die haben die Natur an ihnen daß ſie ſehr austrocknen / und den Menſchen immer durſtiger machen.

Dieſes ſeynd nun alle natürliche Geſchmäcke des Biers / aber ſie bekommen auch bißweilen einen andern Geſchmack zufälliger Weiſe / wann ſie nicht recht gekochet / gewartet / oder in unreine Fäſſer gethan werden. Dann wann man das Bier in der Pfanne nicht wohl umrühret / ſo wird es brandicht / oder ſchmecket brandentzend / wann man Rauch in die Pfanne ſchlagen läſſet / ſo wird es rauchentzend / wie dann gemeiniglich pfleget zu geſchehen / wann man Strohe für Holtz gebrauchen muß / oder wann man zu grün oder zu hartzig Holtz zum Brauen gebrauchet.

Alſo hat man auch einen Tranck bey den Bier-Brauern an manchen Orten / welcher an etlichen Oertern die Würtze genennt wird / oder ſüſſe Jung Bier. Die Märcker / wie Colerus ſchreibet / nennen es ſüſſe Hemicken / die Lateiner Lixivium Cerevisiæ, das iſt / ein ungehöpffet

Bier / und wird von der erſten Pfannen genommen / und Bermen oder Hefen / wann es ein wenig laulicht worden / geſtellet / und von Weibern und Kindern / um ſeiner Süſſigkeit willen / gerne getruncken / aber es iſt ein ungeſunder Tranck / dann es iſt ein rohes Ding / blähet den Leib / und erreget Wehetagen des Bauches / und Verſtopffung / iſt undäulich / halt den Urin auf / und dehnet das Häutlein aus / darinnen die Leber und Miltz iſt.

Num. 1.

Von guten und böſen Bieren.

Dieſe Bier dauren am beſten / die guten und viel Hopffen haben / der wohl geſotten hat / nicht zu ſehr auch nicht zu wenig / dann Maaſe iſt zu allen Dingen gut / man pfleget ihn gemeiniglich drey Stunden ſieden zu laſſen.

Es iſt auch viel daran gelegen / wann man ein Bier in gute Fäſſer thut / wann es gute Lufft und guten Keller hat / die fein tieff und kühle ſeynd.

Die Biere / ſo in gepichten Fäſſern liegen / dauern allzeit länger / als die in ſchlechten ungepichten Fäſſern liegen / allein daß ſie leichtlich in den Kopf ſteigen denen Leuten / die ein hitzig und ſchwach Haupt haben.

Böſe Bier kommen aus böſer untüchtiger Materien / Gerſten / Waitzen / Habern / Rocken und Hopffen / ſonderlich wann auch die böſen

ſen Brauer noch darzu kommen / und die Materien mit ihren böſen Hand-Griffen / Unachtſamkeit / Faulheit und andern Dingen verwahrloſen und verderben / laſſen den Mäſch anbrennen / den Rauch hinein ſchlagen / oder waſchen die Fäſſer nicht rein aus / oder laſſen es oben offen / daß die beſte Krafft wegkommet / oder wegrauchet / und das geringſte und unkräfftigſte in dem Faß verbleibet.

NB. Wer gefroren Bier trincket / der bekommet die Huſten darvon.

Num. 2.

Von dem geringen, oder Geſinde-Bier, ſo man Kofent zu nennen pfleget.

Man pfleget auch von dem Bier an unterſchiedlichen und nicht an allen Orten / eine Loram oder Lorcam, wie es etliche nennen / zu machen / wie man auch vom Wein eine Lorcam machet / welches der gemeine Mann Kofent / an unterſchiedlichen Orten aber Hayntzel oder Nach-Bier nennet / die Lateiner nennen es Cereviſiam ſecundariam, oder Loram Cereviſiæ, das wird nun von hinterſtelligem Hopffen und Maltz gemachet / wann das Bier zuvor darvon gebrauen / und das beſte heraus gekochet iſt / da geuſt man wieder Waſſer darauf / und läſſet es darvon durchlauffen. Will man es aber beſſer machen / ſo läſſet man das Waſſer daran ſieden.

Dieſer Tranck wird für das Geſinde gemachet / daß er ihnen nur den Durſt löſchet / aber es hat nicht Krafft hinter ihm / und nähret und wärmet nicht wie das Bier / ſondern thut nur / was des Waſſers Natur und Eigenſchafft mit ſich bringet.

Num. 3.

Von Schaumen / Heffen oder Geſcht des Biers.

Von dieſen zweyen Dingen muß man allhier auch ein wenig ſagen / dann vom Schaum pflegen etliche am Bier zu urtheilen / wann ein Bier langen Geſcht hält / ſo hält man es für ein gut Bier. Es hat aber ein Bier zweyerley Geſcht oder Schaum.

Einer kommet von einer innerlichen Urſachen / wann das Bier erſt gebrauet iſt / und ſehr ſchaumet oder gieret / und iſt gleichſam eine Blume des Biers / fein dünne / krauß / h ſicht / und ſchwimmet oben auf dem Bier / und wann das Bier abgegohren hat / wird es dicke / und ſencket ſich fein mählig hinab in den Grund.

Der andere kommt von äuſſerlicher Urſache / nemlich von Gieſſen oder Rütteln / und vergehet und verſchwindet endlichen. Gerſten-Bier haben viel / aber einen dünnen Geſcht. Die weitzene wenig / etwas dicke / weislich / der kaum das Ober-Theil des Biers in der Kannen bedecket.

Die

Die Hefen oder Bermen iſt ein dick / irrdiſch und ſchwehr Ding / das ſich in dem Bier niederſencket / und unten auf den Grund des Faſſes ſetzet / iſt von Natur warm / trocken und aufblehend / wie man ſiehet an den Bieren / die ſie aufſtoſſend machen / und an den Taigen / die ſie gehend machen und aufblaſen.

Caput V.

Von den fürnehmſten und gebräuchlichſten Kräuter-Bieren / wie dieſelbigen zu machen / worzu ſie dienen / nutzlich und erſprießlich ſeyn.

MAnn ein Bier gebrauen / und alſo ſchlecht / daß nichts darein gethan / getruncken wird / ſo dienet es dem menſchlichen Leibe zur Nahrung ſo aber Kräuter / Wurtzeln und dergleichen darein gethan werden / ſo dienet es zugleich auch mit zur Artzney. Derohalben kan ihme ein jeder Haus-Wirth oder curioſer Keller-Meiſter gar leichtlich und ohne ſonderbaren Unkoſten ein Bier medicinaliſch machen / und zwar ein ſolches / ſo wider diejenigen Leibs-Beſchwehrungen / darzu man von Natur geneiget / oder allbereit am Halſe hat / zurichten und gebrauchen / dardurch er dann manchen Pfennig / den er ſonſten in die Apothecken geben müſte / erſpahren kan.

So man dann nun ein Kräuter-Bier machen will / ſo ſolle man die Kräuter oder Wurtzeln dörren / und nicht grün / dann grüne Materialien können /

ſo

ſo es auch das beſte Bier wäre/verderben) nehmen/ und alſo wann ein Bier verjohren hat/ in das Faß thun/oder das Bier über die Kräuter jähren laſſen/ wann es rein verjohren/ das Kraut (welches fein Büſchelweis in ein Faß gehänget ſeyn ſolle) wiederum heraus genommen/ mit friſchem Brunnen-Waſſer rein abgewaſchen/ und daſſeldige an einem Schnürlein wiederum in das Faß gehänget/ wer es aber ſtarck haben will/ der kan noch ein wenig von friſchen Kräutern darzu thun.

Man pfleget auch ſonſten zuweilen ſolche Bier aus Blumen/zuweilen aus Blättern/ zuweilen aus abgewaſchenen/ abgetreugten und wohlgeſäuberten Wurtzeln/ Kräutern und Saamen zu machen. Etliche legen nur die Materialien in das gebräute Bier/ und laſſen ſie darmit jähren. Etliche hängen nur die abgetrocknete Kräuter/Wurtzeln/Blumen oder Blätter in die Faſſe/ darinnen die abgejohrne Bier ſeyn. Etliche kochen nur die Materialien in etlichen Stübichen Bier biß auf das dritte Theil ein/ werffen darnach die Materialien hinweg/ und kochen das andere Bier mit dem vor abgeſottenen/ und füllen es alſo miteinander in das Bier. Etliche kochen nur ſchlecht die Materialien mit dem Bier/ und werffen darnach die Materialien hinweg/ und füllen es in die Faß.

Num. I.

Vom Wermuth-Bier, wie ſelbiges gut zu machen.

Wer ein gut Wermuth-Bier machen will/der nehme wohl und fein gedörrten Wermuth/und lege ſie

ſie im Brauhauſe / wann man das Bier gemachet hat / in einen Stoß oder Kübel / und gieſſe warm Bier / (ſo viel man Wermuth-Bier machen will) darauf / und decke es wohl zu / und wann es Zeit iſt / ſo giebt man ihme Hefen / und läſſet die Wermuth darinnen liegen / und wol durcheinander verjähren / darnach füllet man es in das Faß / darinnen es bleiben ſolle / und leget weiſſe häsline Spähne darein / und läſſet es alſo mit jähren; darnach füllet man es alle Tage Morgens und Abends / ſo viel man getruncken hat / ſo hat man alle Tage ein gut Wermuth-Bier.

Etliche ſtreiffen das Kraut und die Knoſpen von den trocknen Stengeln ab / und binden es in ein ſauber Tüchlein / und hängen es zum Spunde hinein in das Bier / und ſchlagen oben das Fäßlein oder die Tonne mit einem Spunde fein gehebe und dichte zu / daß kein Brodem heraus kommen kan. Etliche laſſen auch das Bier mit dem Wermuth jähren / und trincken es alſo. Etliche thun den abgeſtreifften Wermuth in ein rein Säcklein / und hefften es mit einem Nägelein auf den Boden der Kuffen / und laſſen das Bier alſo darüber jähren. Etliche thun auch zu dem Wermuth noch mehr andere Kräuter / Wurtzeln / auch gar etwas Gewürtze oder Pomerantzen Schaalen / und laſſen alſo das Bier darüber verjähren.

Dieſes alſo zubereitete Wermuth-Bier ſtärcket den Magen / macht Luſt zum Eſſen / treibet die Bilem durch den Urin aus / vertreibet die Verſtopfung der Leber und Miltz / tödtet die Würmer / fördert die Menſes, löſchet den Durſt / macht wohl

ſchlaf-

ſchlaffen/iſt gut wider die Trunckenheit/Geibſucht/ Haupt-Wehe und Wäſſerſucht. Iſt auch ein guter Trunck den Febricanten und den Waſſerſüchtigen / ſonderlichen wann die Febres beginnen abzunehmen / iſt abſonderlichen ſehr geſund im Sommer früh nüchtern zu trincken.

Num. 2.

Cardobenedicten-Bier.

Wird allerdings bereitet wie das Wermuth-Bier/und hat gleiche Tugenden mit denſelbigen.

Num. 3.

Wachholder-Bier.

Dieſes Bier kan auf unterſchiedliche Arten gemachet werden/ ſintemalen der Wachholder-Beer Krafft auf mancherley Weiſe in das Bier gebracht werden kan. Etliche nehmen der ſchönſten ſchwartzen/wohlzeitigen Wacholder Beer/zerſtoſſen ſolche gröblicht/ thun ſie in ein Säcklein und hängen dieſes / ſo man dem Bier Hefen giebt / im Bottich.

Oder / wann der Büttner im Pichen zum andernmal ein Faß ausbrennet / ſo werffen ſie etwan in ein Faß eine Hand voll derſelben.

Oder / man nimmt der ſchöneſten / friſcheſten/ zerſtoſſenen Wacholder-Beer in ein Säcklein/ und hänget ſolches / wann das Bier vergohren hat / in das Faß.

Etliche thun auch etwas vom Gewürtz oder Flor. Veil-Wurtz zu den Wacholderbeeren.

Etliche thun auch bey den Bierbräuen auff 12. oder 13. Eymer weiſſen Biers ein Achtel Wacholder-

der-Beer / ſo bekommt man ein gar liebliches Wachholder-Bier. Solches iſt nun ein gar liebliches und ſehr geſundes Bier / dann es zerbricht und treibet den Stein von den Menſchen / dienet wider Gifft und Kranckheiten der Nieren und Blaſen / und treibet gewaltig die Menſes.

Num. 4.

Roßmarin-Bier auf das beſte zu bereiten.

Dieſes Bier kan allerdings wie das Wermuth-Bier bereitet werden / und übertrifft hernach alle andere gewürtzte Bier / ohne Farbe / Geſchmack und Krafft / und iſt der Natur des Weins / von dieſem Kraut zum nechſten. Es hat ein Farbe wie ein Gold / einen Geſchmack und Geruch / wie die Roßmarin / aber gleichwol wie eine Artzney / wann mans in ein Glas geuſt / ſo ſteigen von unten auf kleine Bläslein / wie in einem Wein.

Dieß Bier ſtärcket wunderlich und gewaltig das Gehirn und Hertz / erquickt die Geiſter des Hertzens / vermehret die natürliche Hitze / bringet den Appetit wieder. Iſt ein bequem nutzlich und gut Geträncke für die Melancholicos, und denen es vorm Hertzen lieget / durchdringet alle Glieder / und befreyet einen vor Verſtopffungen / iſt den Weibern ſehr gut / und ſonderlichen wann ihre Monat zu lange ausbleiben.

Num. 5.

Beyfuß-Bier zu machen.

Das Beyfuß-Bier wird alſo gemachet: Nimm Beyfuß mit den Stengeln eine gute Nothdurfft / nach-

nachdeme das Faß groß oder klein iſt / und waſche ihn erſt / wann er ja nicht rein wäre / thue darzu Fiechten-Spähne / vom Tiſchler gehobelt / ein baar Handvoll Waitzen / ein Hand voll Haber / ſamt dem Strohe / alſo / daß das Faß von der Materi das 4te oder 5te Theil voll werde; Fülle zum erſten malen gut Bier darauf / das noch jung / aber dannoch verjohren und lauter worden iſt / laſſe es liegen eine Zeitlang / zapfe es an / und trincke darvon: Fülle es wieder voll / von allerley Neigen von Bier / wann du willſt / ſo ſtöſt es doch wieder auf / und wird ſchmackhafftig zu trincken / und je länger man darvon trincket / je beſſer es wird und ſchmecket. Wann du ein Stübigen 3 oder 4. darvon getruncken haſt / ſo fülle wieder anderes Bier darein: Dann man muß gleichwohl das Bier nicht gar abtrincken / und darnach erſt anderes Bier darauf gieſſen.

Dieſes iſt den Weibern ein ſehr geſund Bier / wie dann auch der Beyfuß das edelſte Kraut / das die Weiber haben können / dann es iſt ein warm und trocken Kraut / und dienet wider die Unfruchtbarkeit der Weiber / die von übriger Feuchtigkeit herkommet / befördert die Menſes, ſtärcket und reiniget die Mutter / treibet die Secundinas das iſt / Nachgeburt / und todte Frucht aus / benimmt das Hauptwehe / zerbricht den Nieren- und Blaſen-Stein.

Num. 6.

Poley-Bier.

Das Poley-Bier iſt auch ein ſehr geſundes Bier / hat faſt alle Krafft / wie das vorhergehende Bey-

Beyfuß-Bier / vertreibet darneben auch / mit den Schnuppen und kalten Huſten / ſtärcket den Magen / vertreibet die Winde / machet Luſt zum Eſſen / und nimmt die innerliche Schmertzen der Eingeweyde hinweg.

Num. 7.

Quendel-Bier.

Das Quendel-Bier kan eben alſo auch / wie vorhergehende Bier bereitet werden / erweiſet auch alle Tugenden / was ſonſten dem Poley-Bier zugeſchrieben wird.

Num. 8.

Krauſemüntz-Bier.

Dieſes Bier kan allerdings / wie obgedachtes Wermuth-Bier bereitet werden. Iſt auch ein fürtreffliches geſundes Bier / und abſonderlich denen ſehr gut / ſo mit der Colica behafftet ſind / ſtärcket auch ſonſten den Magen / vertreibt die Bläſte und Winde.

Num. 9.

Citronen-Bier.

Dieſes iſt ein treffliches geſundes und delicates Bier / wird bereitet von den Weißen- oder Weitzen-Bier / oder ſo genannten Breyhan / und hänget dann in einem Säcklein / dünn ausgeſchnittene Citronen Schalen / mit etwas Zimmet vermiſchet / in den Spund-Loch hinein. Dieſes iſt gar ein edles und geſundes Bier / erquicket den Menſchen / und alle innerliche Lebens-Geiſter / erfreuet das Hertz / vertreibt Melancholey / und iſt gut wider alle Bruſt-Beſchwehrnuß ꝛc.

Eben alſo kan man auch Pomerantzen-Bier machen.

Num. 10.

Lorbeer-Bier.

Man pfleget geſchelte friſche und klein-zerſchnittene Lorbeere/ in einem reinen Säcklein oder Tüchlein in das Bier zu hängen/ ſolches Bier ſtärcket das Haupt und den Magen/ eröffnet die Leber/ zerbricht und treibet aus den Stein der Nieren und Blaſen/ macht ſehr ſchwitzen im Bade/ und auſſerhalb deſſelben getruncken.

Num. 11.

Lavendel-Bier.

Dieſes Bier pfleget man gemeiniglich nur aus der Lavendel-Blühe zu machen/ ſolches ſtärcket gewaltig das Haupt/ das Marck im Ruck-Grad und der Nieren/ die darvon entſpringen. Es iſt ein köſtlicher Tranck wider den Schlag/ ſchwehren Gebrechen/ Gicht und Lähme/ ſonderlichen ſollen ſolches Bier die Ammen trincken/ die da Kinder träncken oder ſäugen/ oder denſelben allbereit am Halſe haben.

Num. 12.

Hirſchzungen-Bier.

Dieſes Bier wird zubereitet/ wie ein anderes Kräuter-Bier/ iſt denen Melancholicis, und denen/ die am Miltze einen Mangel oder Beſchwernuß haben/ und mit dem Quartan-Fieber behafftet ſeynd/ ſehr geſund und gut.

Num. 13.

Hyſoppen-Bier.

Dieſes Bier hat mit dem Poley-Beyfuß-Bier bey nahe alle Tugenden/ es reiniget auch die Lunge/ die Bruſt/ tödtet die Würm im Leib/ ſtillet das Zahnweh und das Saußen der Ohren/ und macht eine gute Farbe deß Angeſichts.

Num. 14.

Majoran-Bier.

Dieſes Bier wird bereitet von Majoran/ welcher in ſeiner rechten Vollkommenheit geſammlet/ und getreugt worden/ wie ein anders Kräuter-Bier/ iſt ein ſehr geſunder Tranck/ abſonderlich zum Haupt/ vertreibt den Schwindel/ macht ein gut Gedächtnuß/ vertreibt Melancholey/ führet aus die Galle/ iſt gut wider alle Miltz-Beſchwernuß/ ſtärcket alle innerliche Glieder/ vertreibt den Stein/ und führet aus die Waſſerſucht.

Num. 15.

Meliſſen-Bier.

Dieſes/ wie andere Kräuter-Bier/ zu bereitete Bier/ iſt auch ein köſtlicher geſunder Tranck/ ſtärckt des Menſchen Hertz/ erfriſcht alle Lebens Geiſter/ iſt den Frauen ſehr geſund und nutzlich/ und macht aus traurigen melancholiſchen Leuten/ muntere und fröliche Leute.

Num. 16.

Scordien-Bier.

Es iſt bekandt/daß das Scordium an und für ſich ſelbſten ein edles Kraut iſt/ und ſeiner Krafft und Würckung nach/in der Artzney-Kunſt jederzeit hoch gerühmet worden/ ſo kan auch mit ſolchem ein geſundes Bier angeſtellt werden/welches Kraut dann auch das Bier vor der Säure erhält/ ſondern es iſt auch ſehr gut wider Gifft/Colicam oder Grimmen/ Lung- und Leber-Gebrechen/ den kalten Magen/ auch ſehr geſund denen Kindbetterinnen/ und fördert auch darneben der Weiber Blödigkeit.

Num. 17.

Braun-Bethonien-Bier.

Solches iſt gut dem Haupt/ der Bruſt/ und den Nerven/ benimmt die Verſtopffung der Leber/ und den Stein der Nieren/befördert den Weibern ihre Zeit. Iſt denſelben auch gut/ wann ihnen die Mutter erkaltet/ oder ſie im Leibe verſchleimt wären.

Num. 18.

Benedictenwurtzel-Bier.

Wann man dieſe Wurtzel in das Bier thut/ ſo hält ſich daſſelbige nicht allein ſehr gut/ ſondern es dienet auch wohl den Phlegmaticis, den Waſſer- und Gelbſüchtigen Menſchen.

Num.

Num. 19.

Haſelwurtzel-Bier.

Iſt den Waſſerſüchtigen geſund / und es treibet den Harn und das wäſſerige Geblüt durch die Blaſen aus. Es iſt auch ſehr gut den Gelbſüchtigen und podagriſchen Leuten/dann es nimmt den Tartarum, der ſich zwiſchen die Gelencke geleget hat / hinweg / daß nicht Grieß und Stein daraus werden kan.

Num. 20.

Ochſenzungen-Bier zu bereiten.

Solches wird alſo zugerichtet. Nimm Ochſenzungen Wurtzel / reinige ſie / und thue ſie in ein gut Bier / laſſe ſie ſo lange darinnen liegen / biß ſie ihre Krafft an ſich nimmet / darnach brauche es / ſo treibet dirs / nächſt GOtt / alle böſe Feuchtigkeit durch den Harn aus / macht ein gut Gehirn / ob einer ſchon gar zum Thoren wäre worden / das kan man auch von dem Ochſenzungen-Wein ſagen / der dieſelbige Krafft auch hat.

Num. 21.

Augentroſt-Bier.

Bier von Euphraſia Augentroſt gemacht / Potus Euphraſiæ genannt / getruncken / bringet ein ſcharff Geſicht / und hat ſonſten alle Qualitäten wie der Augentroſt-Wein.

Num. 22.

Anis-Bier.

Das Anis-Bier wird bereitet / faſt wie der

Aniß-Wein / und hat eben ſolche Tugenden / die der Aniß-Wein hat.

Num. 23.

Fenchel-Bier.

Das Fenchel-Bier iſt ein trefflicher Tranck für die dunckle Augen / für die Waſſerſucht / Huſten / Gifft / mehret im Menſchen Milch und Saamen / iſt gut für die Kranckheit der Blaſen / Lungen und Leber / als wie der Fenchel-Wein.

Num. 24.

Nelcken-Bier.

Wann die Nelcken ſonderlich rechtſchaffen und gut ſeynd / ſo ſtärcket ſolches Bier das Hertz / das Gehirn / und alle Glieder / ſonderlich den Magen / hilfft zur Däuung / iſt auch gut für kalte Kranckheiten des Haupts / ſonderlich wann ſie recht gut ſeyn.

Num. 25.

Eychel-Bier.

Etliche pflegen auch Bier mit Eychenen Blättern zu machen / welches ſehr gut für die rothe Ruhr und allerley Flüſſe des Leibs. So dienet es auch denen Leuten / die das Waſſer ſchwerlich halten können / dann es treibet das Waſſer fort / ſtärcket den Magen / und da ein Weib ihre Zeit zu viel hätte / ſo hält es dieſelbe inne. Wann auch jemand Blut auswirfft / deme wäre ſolches Bier nicht undienlich.

Num.

Num. 26.

Alantwurtzel-Bier.

Alſo machen ihnen auch etliche Alantwurtzel-Bier/ und kochen ſie entweder mit dem Bier/ wann es noch Wurtzel iſt/ welches die Märcker ſüſſen Hennichen nennen/ oder ſie ſchneiden ſie zu dünnen Scheiblein/ hängen es an einen Faden/ und laſſen es alſo treuge werden/ dieſe getreugte Wurtzel hänget man dann in das Bier/ ſo erlangt man dann ein gutes und geſundes Alant-Bier/ ſo faſt gleiche Tugenden mit dem Alant-Wein hat. Abſonderlichen iſt diſes Bier gut für alle Bruſt-Kranckheiten/ das Keichen/ das Lenden-Wehe/ und fördert der Frauen ihre Zeit.

Num. 27.

Salbey-Bier.

Das Salbey-Bier ſtärcket das Haupt und Magen/ und alle Glieder/ die vier Spann- und Senn-Adern haben/ nimt das Zittern der Knieſcheiben u. anderer Glieder weg/ geſund der Bruſt/ Niern und Blaſen/ treibt den Urin/ vertreibt den flüſſigen Leib/ ſtärcket die wacklende Zähne und machet/ daß ſie feſt-ſtehen/ fördert der Frauen Zeit ꝛc.

Num. 28.

Ehrenpreiß-Bier.

Dieſes/ wie andere zugerichtete Kräuter/ iſt ein köſtlicher und bewährter Trunck für die Schwindſucht bekommt wohl den Lungenſüchtigen/ erfriſcht

Lunge und Leber / macht weit um die Bruſt / führet aus und löſet ab allen Schleim / und hat gleiche Tugenden mit dem Ehrenpreiß-Wein ꝛc.

Num. 29.

Kirſchen-Bier.

Dieſes iſt im Sommer ein nutzliches Bier / dann dem warmen Magen iſt es lieblich und angenehm / und hat eine ſchöne Farbe / und einen lieblichen Geſchmack wann die Kerne mit ſamt den Kirſchen zerquetſchet / und alſo in das Bier gethan werden / ſo wird es ein durchtringendes Bier / das den Harn forttreibet. Diß iſt geſunder / als wann man die Kirſchen gantz in das Bier thut.

Num. 30.

Schlehen-Bier.

Hat eben diſe Würckung / allein daß es auch ein Kühltrunck mit iſt / und kan in der Hitze des Sommers wohl gebrauchet werden / allein nicht zu viel / etwan einen Trunck nach der Mittag-Mahlzeit.

Num. 31.

Himbeer-Bier.

Dieſes Bier mögen die brauchen / die einen hitzigen Magen haben / und bey denen das Eſſen nit bleiben will / es ſtillet auch allerley Flüſſe des Haupts.

Num. 32.

Eyſop-Bier.

Dieſes Bier iſt / wie ſchon obgeſagt / ein herrlicher

cher Tranck/es reiniget die Lungen/wie die Alten geſagt haben/ad Pulmonis opus confert Medicinam hyſſopus. Es iſt gut für alle Gepreſten der Bruſt/ſtillet das Sauſſen der Ohren/tödtet die Würmer im Leibe/ſtillet das Zahnwehe und den Huſten/daß man die groben Materien und Schleim ausführen kan/macht eine gute Farbe des Angeſichts und eine gute Stimme. Darum hat man das Kraut vor Zeiten im alten Teſtament ſehr hoch gehalten. Dañ wann ſich die Leute gereiniget/haben ſie ſolchs durch ein Bündelein Eyſop thun/und ſich darmit beſprengen müſſen/Exod. Levit. 12. Num. 15. wie auch Plinius deſſen gedencket. Denen Alten/und denen/die einen ſchweren Athem haben/iſt es ſonderlich gut/ſo ſoll es auch gut für die ſchwere Noth ſeyn.

Num. 33.

Wolgemuth-Bier.

Iſt ein nutzlich Bier denen/die kalte und feuchte Kranckheiten haben/hilfft dem Magen däuen/und erwärmet ihn und die andern Glieder.

Num. 34.

Gut Kräuter-Bier bey Peſt-Zeiten ſehr nutzlich.

Nimm Peſtilentz-Wurtz.
Weiſſen Diptam jedes 5. Loth.
Wohl gedörrter Pomerantzen-Schalen/
Angelica/

Und Rad. Oſtrut. jedes 18. Loth.
Wermuth-Knöpfflein/
Tauſendgulden-Kraut jedes 6. Loth.
Cardobenedicten-Kraut 8. Loth.

Zerſchneide alles klein/ fülle es in ein Säcklein von Haarbeutel-Tuch/ hänge ſolches in ein Faß voll guten Biers.

Num. 35.

Ein anders dergleichen.

Nimm Cardobenedicten-Kraut/
Salbey/
Roßmarin/
Quendel/
Pyrol/
Meliſſen/
Ehrenpreiß/
Edel Leber-Kraut/
Hirſchzungen/
Cere. fol.
Pontiſchen Wermuth-Knöpfel jedes 1. Handvoll.
Flor. Veylwurtz/
Alant-Wurtz/ jedes ein halb Untzen/
Wachholderbeer 3. Handvoll.
Semin. Cumin.
Zarter rother Sandel-Raſur jedes ein Untzen.

Alles gröblicht zerſchnitten und zerſtoſſen unter einander vermiſchet/ welche ſo für ſich/ oder in einen von weiſen Leinwand gemachten Sacke/ in ein Fäßlein von 2. Eymern Biers zu thun/ und miteinander aufjähren zu laſſen.

Num

Num. 36.

Ein gut Kräuter-Bier oder Wund-Tranck, der von Grund aus heilet und die Schmertzen ſtillet.

Nimm Engelſüß/
Kletten-Wurtzel/
Hirſchzunge/
Peterſilien-Wurtzel jedes ein Hand voll/
Siede es in guten alten Bier/ und laſſe den Hafen wohl zugedecket/ ſeyhe es hernach durch ein Tuch/ giebe dem Patienten Morgens und Abends einen guten Trunck darvon.

Num. 37.

Ein ander dergleichen.

Nimm Sanickel/
Wald-Meiſter/
Rothen Beyfuß/
Bärwurtzel jedes eine Hand voll.
Siede es in einer Kannen Bier/ in einem verkleibten Topffe/ und brauche es Morgens und Abends.

Num. 38.

Ein köſtlicher bewährter Wund-Tranck, oder Kräuter-Bier.

Nehme einen Topff/ darein drey Stübichen gehen/ thue darein Winter-Eppich/ der auf der Erden wächſet/
Rothen Beyfuß/

Beer-

Beer-Bäumen jedes ein Handvoll/

Gieſſe Bier darüber/ decke den Topff zu/ und verkleibe ihn wohl mit einem Taig/ daß kein Brodem heraus kommen kan/ laſſe es die Helffte einſieden.

Hiervon ſolle ein Verwundter Abends und Morgens trincken/ allzeit 3. Löffel voll/ und 3. Stunde darauf faſten. Probatum eſt.

Num. 39.

Bier wider den Grieß.

Man nimmt auf ein Rheiniſch Futter Bier/ eine doppelte Handvoll Ginſt/ in dem Monat Julio/ wann ſie am beſten iſt/ oben die Gipffel an der Blühe/ oder Saamen-Zeit/ läſſet ſie in dem Schatten trocknen/ alsdann in ein Säcklein gethan/ mit dem Bier ſieden laſſen/ hernach wann das Bier gekocht/ nimmt man das Säcklein daraus; Iſt es nicht ſtarck genug/ läſſet man des Ginſt Saamen ein halb Pfund/ mit einem Fuder Bier jähren/ und wann es verjohren/ ſo nimmt man den Saamen weider heraus. Dieſes Bier iſt ſehr wohl ſchmeckend/ geſund und währhafftig.

Von den Bieren/ die im heiſſen Sommer die Hitze ſtillen.

Im heiſſen Sommer/ ſpricht Colerus, ſonderlichen in den Hunds-Tagen/ da die äuſſerliche und innerliche Hitze/ dem Menſchen zum hefftigſten zuſetzen/ daß mancher nicht weiß wo er ſich vor Hitze/ laſſen ſolle/ da pfleget man bißweilen eine Kanne

Braun-

Braunſchweigiſch- oder Zerbſter-Bier zu trincken/ die ſtillen die Hitze/und löſchen den Durſt ſehr/allein man muß nicht darinnen zechen oder ſauffen/ wann man nicht Wein darneben hat. Auch kan es nicht ſchaden/daß ſolche Leute des Morgens frühe/wann ſie aufſtehen / einen guten Trunck rein friſch Brunnen-Waſſer trincken / und des Abends wann ſie zu Bette gehen wollen / wieder einen Trunck/das kan der Hitze ziemlich ſteuren/und wehren. So kan hierzu auch viel dienen / ein Roſen-Bier / welches die Hitze auch sänfftiget/den Magen und das Hertz ſtärcket / und kommt zu Hülfſe den Gliedmaſſen / die durch die übrige Hitze geſchwächet ſeyn.

Item ein gut Kirſchen-Bier. Im alten Teſtament / haben ſie in Obſt und in der Hitze / Brod in Eßig getunckt geſſen / Ruth. 2. v. 14.

Von guten und böſen Bieren.

Dieſe Bier dauren am beſten/ die guten/ und viel Hopfen / der wohl geſotten hat / nicht zu ſehr / auch nicht zu wenig / dann Maaß iſt zu allen Dingen gut/ man pfleget ihn gemeiniglich drey Stunden ſieden zu laſſen. Es iſt auch viel daran gelegen/ wann man ein Bier in gute Fäſſer thut / wann es gute Lufft und gute Keller hat / die fein tieff und kühle ſeyn. Item die Bier/ſo in gepichten Fäſſern liegen / dauren allzeit länger / als die in ſchlechten ungepichten Fäſſern liegen / allein daß ſie leichtlichen in den Kopff ſteigen / denen Leuten / die ein hitzig ſchwach Haupt haben.

Böſe Bier/ kommen aus böſer untüchtiger Materie /

terie Gerſten/Weitzen/Habern/Rocken und Hopffen/ ſonderlichen wann auch die böſe Bauren darzu kommen/ und die Materien mit ihren böſen Handgriffen/ Unachtſamkeit/ Faulheit/ und andern Dingen verwahrloſen/ und verderben/ laſſen den Möſch anbrennen/ den Rauch hinein ſchlagen/ oder waſchen die Faß nicht rein aus/ oder laſſen es oben offen/ daß die beſte Krafft wegrauchet/ und das Unkräfftigſte und Geringſte im Faß bleibet.

NB. Wer gefrohren Bier trincket/ der bekommt den Huſten darvon.

Caput VI.

Von denen vornehmſten/ beſten und berühmteſten Bieren/ ſo hin und wieder verführet werden.

Num. 1.

Hamburger-Bier.

SOlches Bier wird/ wie bekant/ aus Weitzen gebräuet/ und wegen ſeiner Tugenden/ und angenehmen Geſchmacks/ überall hoch gehalten/ dann es nähret wol/ giebt oder gebieret gut Geblüt/machet eine ſchöne lebhaffte Farbe/ ziehet auch eine ſchöne glatte Haut/wann man ſich öffters darmit wäſchet; Solch Bier ordinari getruncken/ verhütet den Stein/ lindert und öffnet ſanfft den Leib/ ſonderlichen wann es warm/mit friſcher Butter genoſſen/ und früh Morgens getruncken wird. Es iſt ein ſehr geſundes Bier/ wann es mäſſig getrun-

truncken wird / wird es aber überflůſſig geſotten / bringet es ein Kupfern Geſichte: Wann diß Bier gar zu alt wird / verliehret es ſeine Krafft / wie es alle Weitzen-Bier zu thun pflegen.

Num. 2.

Lůbecker-Bier.

Lůbecker-Bier / welches ſie ihr Jſrael nennen / hat faſt einerley Würckung und Tugenden / mit den Hamburger-Bier / ohne daß ſolches Lůbiſches / ſchwachen Kȍpffen dienlicher iſt / als das Hamburger.

Num. 3.

Lůneburgiſch-Bier.

Lůneburgiſch-Bier / iſt denen Bieren in der Marck / und in Pommern am Geſchmack / Tugend und Wůrckung zimmlich nahe verwandt / ohne daß es etwas důnne und leichter iſt.

Num. 4.

Roſtocker-Bier.

Roſtocker-Bier oder Oel / iſt gar ein geſund Sommer-Bier / das man in warmen Sommer-Tågen nutzlich und bequem trincken kan.

Num. 5.

Einbeckiſch-Bier / und Braunſchweigiſche Mumme.

Die Braunſchweigiſche Mumme / wie auch das Einbeckiſche Bier / mȍgen wohl Geſchwiſtert miteinander ſeyn / dann ſie ſind beyde gute Sommer-

mer-Biere / haben auch viel Hopfen / auch gleichen Geſchmack und Würckung: Doch ſolle das Einbeckiſche-Bier am Geſchmack etwas lieblicher ſeyn: Es ſeynd zwey kühlende Bier / nähren nicht ſonderlich / ſind dünn und ſubtill / dringen durch / und machen den Urin gangha fftig / füllen auch das Haupt nicht alſo mit Dünſten / wie ſonſten die andern thun.

Es ſind rechte Sommer-Bier / die auch denen Febricitanten zuträglich / angenehm / und ſehr geſund ſeyn. Die Mumme zwar / bekommet aus dem Waſſer / daraus ſie gebräuet wird / eine kalchichte / ſteinichte Materi / daß man leichtlich den Stein darvon bekommen / oder ſo man ihn bereits hat / auffrühriſch machen kan. Wiewohln das Einbeckiſche faſt eben dieſer Art ſeyn ſolle: Und weilen das dritte Theil Korn / zu dieſem Bier der Weitzen iſt / alſo hat es den Vorzug vor allen andern Gerſten-Bieren / giebt auch gut Nutriment; dringet leichtlich durch / und erreget den Urin / wegen ſeiner Subſtantz / die nicht ſo gar ſtarck iſt / und wann einer das Fieber hat / ſo iſt demſelben Menſchen kein Bier lieber und angenehmer / ja auch geſunder / als eben dieſes Einbeckiſche Bier.

Num. 6.

Breyhan.

Das iſt ein ſonderlich gutes Bier von Weitzen; ſolche Bier werden ſonderlich zu Hannover / Quedlinburg / Hildesheim / Göttingen / und in andern Orten / wie auch in Thüringen / mehr gebrauen /

ſo

ſo ſüſſes Geſchmacks/ ſtarcker Subſtantz/ und gutes Nutriments ſind/ und wann man ſolch Bier warm/ oder in einer warmen Stuben trincket/ ſchleichen ſie fein und wohl hinein/ und machen ſehr truncken/ darum man ſolches auch mit Maſſen/ aber nicht mit viertels und halb-Stübigs-Kannen-Maas trincken ſolle.

Num. 7.

Der alte Clauß.

Die Brandenburger haben ein Bier/ das nennen ſie den alten Clauß/ darum/ daß es faule/ ſchläfferige Leute machet/ wie die alten pflegen zu ſeyn/ iſt aber ſonſten ein gut Bier.

In Pommern hat es auch ſonſten unterſchiedliche gute Bier gehabt/ als das Strahlſundiſche/ Kohlbergiſche/ Stettiniſche/ Bartiſche/ und andere mehr.

Num. 8.

Guſtrauer Bier/ oder Guſtrowiſcher Knyſenack.

Guſtrauiſch Bier/ oder Guſtrowiſcher Knyſenack/ wird aus Gerſten gebrauet/ und wird mehr Gerſten darzu genommen/ dann zum Bernauiſchen Bier/ aber hingegen weniger Hopfen; Iſt gar ein ſtarckes Bier/ ſonderlich ſo man es knollicht hinein ſauffet/ (darum nennet mans Schnyß in Nacken/ oder Schmets in Nacken) aber wann man es mit Vernunfft und mäßig trincket/ ſo iſt es ein gar geſundes Bier wider den Stein.

Num. 9.

Spandauiſch Bier.

Spandauiſch Bier / iſt fein lauter und rein / hat einen guten lieblichen Geſchmack / nähret wohl / und treibet den Urin / machet auch ruhig und fein ſanfft ſchlaffen / deßgleichen iſt das Böltzniſche Bier auch ein gut rein lauter Bier.

Num. 10.

Ruppiniſches Bier.

Ruppiniſches Bier / ſeynd zu Ruppin nichts beſonders / ſo man ſie aber führet / und läſſets klar werden / ſo werden ſie gut und wohlgeſchmack / und je weiter man ſie führet / und wieder klar werden läſſet / je beſſer ſie auch werden.

Num. 11.

Beitzenburger-Bier.

Zu Beitzenburg / im Lande zu Mechlenburg / hat es auch ein ſtarck Bier / das ſie bieth den Kerl / oder beyß den Kerl nennen / weil es die Kerl ſo hart auf den Kamm beiſt / daß ſie gar toll in dem Kopff werden.

Num. 12.

Pohlniſche Bier.

Im Königreich Pohlen / hat es mancherley weiſſe Bier / die ſehr geſund ſeyn / den Durſt ſtillen / wohl nähren / und auch gut Geblüt verurſachen.

Num.

Num. 13.

Preuſiſche Bier.

In Preuſſen hat es auch viel gute Bier/ ſonderlich aber das Dantziger Bier / welches man / was ſeine Güte/ Hitz und Stärcke anlanget/ nicht unbillich einem Wein vergleichen möchte ; Dann eine Untze dieſes Dantziger Doppel-Biers/ iſt ſtärcker und kräfftiger/ dann zwey Maas anderes gemeines Gerſten-Bier; ſo man aber ſolches Bier mäßig und offt gebrauchet/ oder ſich darinnen erſäuffet/ ſo kan es in den Menſchen viel Kranckheiten erregen / dann es erwärmet nicht nur den Menſchen/ ſondern erhitzet das Geblüt allzuſehr/ daß man gar roth unter dem Angeſicht wird / bringet Arteriſche und Podagriſche Kranckheiten / triefende Augen / verurſachet Cruditates, und andere Ungelegenheiten mehr / eben faſt wie der Wein.

Num. 14.

Dantziger Bier.

Es ſolle das Dautziger oder Dantzker Bier/ unter allen ausländiſchen Bieren / das vornehmſte / ſtärckeſte und beſte Bier ſeyn / maſſen Herr Knauſtinus ſolches eine Königin aller Gerſten-Bier nennet/ als welches einen guten Geſchmack/ gute Subſtantz / Nutriment, Temperament und Nahrung dem menſchlichen Leibe/ wann es mäßig getruncken wird / bringet. Wie dann zwar auch alle andere Biere mäßig/ nicht aber mit Müſſen und Maaſen/ das iſt / mit Quartieren und Stübichen / halben und gantzen Kannen / auf einen Trunck / ſollen ge-

truncken werden. Für dem jetzt bemeldten Bier aber ſollen ſich die Febricitanten hüten / dann es wegen ſeiner Stärcke / ſolcher Menſchen Leiber ſehr erhitzet.

Num. 15.

Königsberger, Elbinger, und Thorner Bier.

Zu Königsberg / deßgleichen zu Elbingen und Thoren in Preuſſen / hat es auch gut und geſund Bier / ſo einen anmuthigen und lieblichen Geſchmack / auch dem menſchlichen Leibe gar dienſtlich und erſprißlich iſt. In Lithauen und ferner hinein gegen Moſcau / hat es zwar auch zimlich gute Bier / auſſer daß etwas unflätig darmit umgegangen wird / auch die unter dem Maltz befindende Doll-Körner ſehr bald truncken / und den Kopff doll machen.

In Schleſien werden ſonderlich vor andern Bieren hoch geachtet Breßlauiſch / Laubeniſch / Goldbergiſch / Schweiniſch / und Saganiſche Bier.

Num. 16.

Breßlauiſch Bier, oder Schöps.

Breßlauiſch Bier / ſo insgemein der Schöps genannt / iſt ein ſtarck Waitzen-Bier / das gewaltig nutriret und nähret / daß alſo / wer deſſelben viel und offt trincket / gemeiniglich wenig iſſet; dann man iſſet und trincket gleichſam von ſolchem Bier / wie dann dicke und fette Leute darvon (ſonderlich die zur Fettigkeit geneigt ſeyn) werden. So man

aber

aber deſſen zu viel trincket / oder es nicht gewohnet iſt / ſteiget es einem gewaltig in den Kopff / und füllet das Haupt ſo voll Dünſte / daß des andern Tags alles mit einem umgehet.

Num. 17.

Wollauiſch Bier.

Wollauiſch Bier / iſt auch vor Zeiten ein gut und hochgeachtet Bier geweſen / aber weilen bey dieſer böſen trüben Welt-Neige alles auf die Neige gehet / geringer und ſchlimmer wird / biß es endlichen gar über und über gehet / alſo gehet es mit dem guten Bier auch; die Leute ſind allzu eigennutzig / geitzig und vortheilhafftig / wollen und mögen kein gut Bier mehr ihren Nächſten und Neben-Chriſten zu gut und Nutzen brauen / ob ſie es ſchon können; zum Theil ſind ſie auch zu verdroſſen / und mögen nicht mehr ſolchen Fleiß / Mühe und Aufſicht auf das Brauen wenden / wie ſie vor Zeiten gethan.

Num. 18.

Laubeniſch Bier.

Laubeniſch Bier / wann es recht gut / und auf den alten Form (von gutem Schrott und Korn iſt) ſo iſt es ein geſund und wohlnährend Bier / das gute ſubtile Spiritus giebt / und die natürliche Wärme fein lieblich vermehret. Man hielte es vor dieſem für das beſte Bier in Schleſien / man ſchencket es auch zu Breßlau im Schweiniſchen Keller aus / und wird ſonſten auch weit verführet.

Num. 19.

Goldbergiſch Bier.

Goldbergiſch Bier/deſſen iſt zweyerley/ das Beſte und das Mittelmäſſige/ das beſte mag wol unter die vornehmſte Bier des gantzen Schleſien gezehlet werden/dann es ſchmecket/nährt und wärmet wohl und iſt fein rein und klar / das andere aber hat nicht gute Kräffte.

Num. 20.

Strigniſch Bier.

Strigniſch Bier iſt gar ein trübes Bier/ wie eine Leimen-Lauge/ und ſchmecket ſchier wie ein Wein/ daß es auch etliche Frembde vor guten Wein getruncken haben. Iſt gar ein geſund Bier um der Terra Sigillata willen / die alldar/ nebenſt etlichen andern Edelgeſteinen / reichlich gefunden wird. Derowegen man auch niemalen/ oder aber gar ſelten erfahren / daß die Peſt oder andere gifftige Kranckheiten da graſſiret hätten; gibt demnach an ſolchem Ort / feine geſunde und alte Leute: dann Terra Sigillata, iſt ein edel/ köſtlich und gut Ding / maſſen die Gelehrten bezeugen/welche der vortreffliche/ hochgelehrte und berühmte Doctor Johannes Montanus erſtmalen daſelbſten erfunden.

Num. 21.

Schweiniſch Bier.

Schweiniſch Bier / iſt auch ein herrlich / gut und ſchmackhafftig Bier/allein daß es etwas brandig ſchmecket / kommet vielleicht her / daß ſie das Maltz zu ſehr dörren.

Num.

Num. 22.

Saganiſch Bier.

Saganiſch Bier iſt auch ein geſund Bier/ſonderlich denen Leuten/ ſo den Stein haben / denen vergehet alles Reiſſen und Schmertzen darvon.

Num. 23.

Glogauiſch Bier.

Vor Jahren hat man zu Groß-Glogau in der Schleſien auch ein gar köſtlich gut Gerſten-Bier gebrauet / das am Geſchmack faſt dem Dantziger-Bier nicht ungleich geweſen / ſolle aber dieſer Zeit nicht mehr ſo gut ſeyn.

Num. 24.

Etliche Sächſiſche weiſſe Bier, ſo man Goſen nennet.

Goßlar/ Quedlinburg/ Halberſtadt/ Aſchersleben und Wernigeroda brauen ein weiſſes Bier / Goſen genannt/ ſo auch gut Nutriment und Nahrung geben/ erwärmen auch wohl/ und machen ein gut Geblüt / auch feiſt / ſo man fein viel trincket.

In Thüringen / welches gar ein fruchtbar / herrlich und reich Korn-Land iſt / findet man auch mehrentheils rechte gute und geſunde Bier / als abſonderlich zu Arnſtadt / das ſehr köſtliche Weitzen-Bier/ ſo wohl auch/ als in der Marck / im Lande zu Meiſſen und Sachſen.

Num. 25.

Naumburger Bier.

Sonderlich aber / iſt das Naumburger Bier be-

berůhmt / da man ihme dann Gerſten die Genůge/ und recht gut Maltz giebet / auch mit Fleiß brǻuet; darum nǻhret und wǻrmet ſolch Bier wohl / aber es pfleget wegen ſeiner Gůte in den Kopf zu ſteigen/ wann man deſſen zu viel trincket / maſſen ſich dann die naſſen Bier-Brůder blind voll darein ſauffen.

Num. 26.

Torgiſch Bier.

Torgiſch und Bolgeriſch Bier / ſind zwar nicht ſonders ſtarck/aber doch geſunde Bier / nǻhren wohl/ riechen und ſchmǻcken gut/ ſtǻrcken auch alle Glieder. Sonderlich iſt das Torgiſche Bier nicht nur wegen Mittelmǻßiger Stǻrcke/ſondern auch/ an der Gůte ein trefflich Bier/ dann es hat einen guten Geſchmack/und giebt gut Nutriment, Aliment, Nahrung / auch Krafft den vornehmſten Gliedern an Menſchen / maſſen es einen Geſchmack und Geruch nicht anderſt hat/als wǻre ſolch Bier gewůrtzt. Welcher nun etliche Krǻuter/ſo zur Artzney dienlich mit Bier kochen oder ſieden will/derſelbige kan ihm Torgiſch oder Naumburgiſch Bier/ welches er am beſten haben kan / hierzu nehmen und gebrauchen.

Num. 27.

Gothiſch und Neuſtǻdter Bier.

Dieſe Biere werden in Thůringen ſehr getruncken/ es ſind auch gute vollkommene Bier / welche den Menſchlichen Leibern gut Nahrung / Aliment und Nutriment geben.

NB. In-

NB. Inſonderheit iſt zu mercken / daß das Gothiſche Bier den Calculoſis (oder denen / die mit dem Stein-Schmertzen behafftet seynd) das Naumburgiſche Bier aber den Podagricis trefflich wohl dienet.

Num. 28.

Zerbſter Bier.

Es machet die Fürſtlich Anhaltiſche Stadt Zerbſt nicht wenig berühmt / das herrlich / weit und breit beruffene Sommer-Bier / ſo allda geſotten / und ſeiner Gütigkeit wegen / ſehr weit verführet wird / von dieſem Zerbſter Bier nun / wird bey denen delicaten / reichen und vornehmen Perſonen / ſonderlich bey den Edeleuten und Studenten ſehr viel gehalten / dahero das Sprichwort entſtanden:

Zerbſter-Bier und Rheiniſchen Wein /
Darbey wollen wir luſtig ſeyn.

Solches Bier iſt gleichfalls gutes Geſchmacks / und nähret wohl / allein / wer ſich im Urin nicht richtig befindet / der laſſe ſolch Bier lieber zu frieden / oder trincke nicht offt und viel / dann es kan machen / daß der Urin ſcharff und brünſtig wird / die Harnwinde verurſachet / oder daß er ſonſten ſchwehrlich von dem Menſchen gehet. Diß Bier treibet auch den Stein / der in der Röhren nicht fort will / gewaltig von dem Menſchen.

Num. 29.

Freybergiſch Bier.

Das Freybergiſche Bier iſt ein herrlich / köſtlich / gut und geſund Bier / das wird mit groſſem

Fleiß aus guter Gerſten gebräuet / giebt zwar viel/ aber doch ſeine ſubtile Dünſte/ ſtöſſet gewaltig auf/ treibet den Urin / und leydet nichts in der Blaſen; wiewohl es aber aus trüben/ unfreundlichen Waſſern/ gleichwie auch das Wittenbergiſche / gebrauet wird / ſo laſſen ſie es doch lange / als etwann bey zwey oder drey Wochen/ nachdeme es gebrauet worden / in dem Bottich ſtehen / und erkalten / da ſtöſſet es gewaltig auf. Sie rühren es alle Tag mit einer Schupffen wieder wohl durcheinander/allein/je öffter ſie dieſes thun/je mehr und höher es gieret und aufſtöſſet / darnach bringen ſie es erſt in die Fäſſer.

Num. 20.

Wittenbergiſches Bier.

Das Wittenbergiſche Bier / wann es recht gebrauet / und Materien genug genommen wird / daß es nicht zu dünne bleibet / iſt kein uneben / ſondern ein gutes und geſundes Bier. Aber es gehet ihme zuweilen wie andern guten Bieren mehr / daß ſie den alten Ruhm und Ruff verliehren/ wann ihnen bißweilen der Halß allzulang gedehnet / wenig Maltz und nicht viel Hopffen darzu genommen wird: Ob es darum der Guckguck heiſſet / iſt mir unbewuſt; deßgleichen wird in unterſchiedlichen / noch zum theil vornehmen Städten / in Hoch-Teutſchland / gar ſchlecht und gering Bier gefunden/ daß man ſich keines Kopffs-Wehes darbey zu beſorgen. Deßwegen man auch Spaß-weiß ſolche Bier-Bräuer nur Waſſer-Färber zu nen-

nen pfleget / von ſolchem ihrem geringen Bier aber iſt nicht unbillich das Sprichwort erwachſen:

Waſſer-reich und Hopffen-arm /
Iſt ein Bier / daß GOtt erbarm.

Num. 31.

Wurtziſch Bier.

Das Wurtziſche Bier iſt auch ein gut geſund und berůhmt Bier / darbey man ſich auch gar wohl befindet.

Num. 32.

Nauiſches Bier.

Das Nauiſche Bier / ſo Zitzenille genennet wird / iſt auch ein gut / aber darbey ſtarck und dick Bier / darum das Sprich-Wort darvon lautet:

Wer Zitzenille trincken will /
Der muß drey Tage liegen ſtill.

Num. 33.

Walterhauſiſches Bier.

Wir wollen auch des Walterhauſiſchen Biers in etwas gedencken / dann daſſelbige ja geſund und gut (wann anderſt im Brauen / oder in Zubereitung deſſen / recht damit umgegangen wird /) als etwann ſonſt einig gemein Stadt-Bier (keines zwar verachtet /) aus denen Urſachen / weilen die Lufft / das Waſſer / und anders / ſo zu einem guten Bier gehörig / alldar (GOtt lob) ja ſo gut

ſeynd /

ſeynd / als ſonſten anders wo / darzu das Waſſer daſelbſt / daraus die Bier gebräuet werden / aus Wald Quellen (die dann gut geſund Bier geben) zuſammen rinnet / und wann ein Bier an dieſem Ort nicht gut / iſt niemand / meines Erachtens / hieran ſchuldig / oder Urſacher / als der vielleicht das Bier nicht gut / ſondern dünn / ſchlecht und gering haben will / und alſo des Waſſers / (wie leider an vielen Orten mehr auch zu geſchehen pfleget) zu viel nimmt.

Es werden auch ſonſten in vilen Städten / Dörffer n adelichen Ritter-Sitzen / und Bräut-Höfen / hin und wieder in Thüringen / Meiſſen und Sachſen / gute Bier gebräuet / welche alle dieſes Orts in ſpecie zu erzehlen / all zu groß und den Leſer verdrießlich machen ſollte.

Und wer wollte alle Bier beſchreiben; dieſer bißher vorgezeigten hat Colerus in ſeinem ſchönen und nutzlichen Hauß-Buch Meldung gethan / und von andern guten Bieren / die ſonſten im Reich hin und wieder gebräuet werden / vielleicht keine Wiſſenſchafft gehabt / die er ſonders Zweiffel wol würde mit eingeführet haben. Wir wollen hier nur von wenigem / als erſtlichen / des fürtrefflichen weiſſen Böhmiſch- und des Kehlheimer-weiſſen Biers / des Weydauers / der Nürnbergiſchen Städtlein / als Herſpruck-Lauff-Altdorff-Gräfenberg-Hilpoltſteimiſchen - und noch andern / abſonderlich des köſtlichen Weitzen-Biers / ſo zu Nürnberg ſelbſten gebrauet werden / und endlichen des Schwobacher- und noch viler andern Bier mehr gedencken / die alle

ſo

ſo gute / geſunde und köſtliche Biere ſeynd / die denen oberzehlten weder an der Güte noch Geſchmack wenig nachgeben werden. Eines jeden aber abſonderlich zu gedencken / will es / für dieſesmal weder Zeit noch Gelegenheit erſtatten. Wollen uns derowegen ohne Weitläuffigkeit zu denen Gebrechen und Mängeln des Biers wenden / und ſelbige auff das kürtzeſte durchgehen.

Caput VII.

Von mancherley Gebrechen und Mängeln des Biers.

Es ſollte ſich mancher vielleicht nicht wenig wundern / daß das Bier manchmahlen / gleichſam als ein Krancker / Hülff- und Artzeney-Mittel vonnöthen habe. Es geſchiehet offtmals / daß ein Bier ſchwach und matt wird / nicht aus Mangel der natürlichen Feuchtigkeit / nemlichen des Waſſers / ſo ſich unterweilen nur gar zu viel findet; ſondern aus Mangel der Lebens-Geiſter / das iſt / gut und genugſamer Zeug und Maltzes / ſo gleichſam Geiſt und Leben des Biers iſt; Wann man dieſes nach gebührendem Maaß und erheiſchender Nothdurfft nim̃t / ſo wird gewiß dem Bier / die Schwindſucht / ſo ſonſten eine unheylſame Kranckheit iſt / aus dem Grund geheylet / oder verhütet. Es heiſſet / gebet / ſo wird euch gegeben.

Ein gewiſſer Author ſchreibet alſo: Ich erinnere

innere mich daß in einer gewiſſen und mir wohl bekandten Stadt/ ja welche etliche Jahre meiner Aufſich vertrauet war/ in der Stadt-Brauerey dieſer Mangel ſich viel und lange Zeit befunden / die Schuld dieſes ſchlecht und magern Biers / wurde lang dem unſchuldigen Bräu-Meiſter gegeben / der ſonſt ein gewiſſenhaffter und redlicher Mann an ſich ſelbſt geweſen; Das that ihm wehe/daß die Schuld auf ihn / als einem unſchuldigen / immer ſollte geleget werden/und gedachte/wie dieſem Mangel wohl abzuhelffen. Als er nun einsmahlen geſotten / und die Zeit war / daß die Mägde das Dünn-Bier oder Leyer und Treber abholen ſollten / verſteckte ſich der Bräu-Meiſter hinter die Maſch-Kuffen / und als er vermerckte / daß die Leute beyſammenwaren / ſchrye er mit ſehr kläglicher und offt wiederholter Stimme; Viel Waſſer / wenig Maltz / viel Waſſer / wenig Maltz. Die Burger-Mägde meynten / das wäre ein Geſpenſt/ erſchracken ſehr und lieffen darvon / erzehlten auch zu Hauſe ihren Herrn und Frauen / was ſich begeben / darvon in kurtzer Zeit die Stadt erfüllet war. Indeſſen iſt der Brau-Meiſter wieder aus dem Winckel gekrochen / als ob er gar nichts von der Sache wüſte/ und da man es ihme mit Verwunderung erzehlet/ hat er ſich mehr darüber verwundert als die andern alle.

Man muß bekennen / daß dieſes eine einfältige Cur und Mittel geweſen / dem armen und matten Bier aufzuhelffen / gleichwohl hat es ſeine Würckung gehabt / dann des andern Tages

hat

hat die Obrigkeit / als durch eine Göttliche Stimme gewarnet / hierüber Rath gehalten / und einhellig beſchloſſen / mehr Maltz / als bißhero geſchehen / zu dem Bier zu nehmen; und iſt alſo der Krancke völlig geneſen ; das iſt / ſie haben gutes und geſchmacktes Bier bekommen / ſo nachgehends von Frembden und Einheimiſchen mit Luſt und gutem Muth getruncken worden.

Es geſchiehet auch zuweilen / daß aus gutem und genugſamen Zeug gleichwohl ein liederlich-und heilloſes Bier gebräuet wird; welcher Maugel herkommet / wann man entweder der Lufft / oder des Waſſers nicht kundig iſt; geſchiehet auch wohl durch Hexerey und allerley Schelm-Stücke / ſo böſe Leute einem beweiſen / oder aus ander verborgenen Urſachen / ſonderlichen auch / wann es an genugſamer Wiſſenſchafft des Brau-Weſens fehlet. Wann es einem das erſtemal widerfähret / hat man ſich nicht zu verwundern.

Es kan auch dem erfahrenſten Bräu-Meiſter eine ſolche Veränderung und Fehler begegnen: und wer will ſich ſonderlich allezeit vor böſen Leuten und ihren leichtfertigen Stucken genugſam hüten? als vielleicht ein ſolcher / der eben dergleichen Haar iſt / ſo den Teuffel kennet / und durch Beelzebub / als der Teuffel Oberſten / die andere austreibet / und mit gleicher Müntz ſeine Poſſen-Reiſſer zu bezahlen weiß.

Wann aber die Unwiſſenheit-und Erfahrenheit daran ſchuldig iſt / ſo kan man am allerbeſten mit Aenderung der Lufft helffen / das iſt / man zahle dem

den Bräu-Meiſter aus/ und ſchaffe ihn dann wieder fort / laſſe ihn auch an einem andern Ort ſein Trinck-Geld einholen.

Das Bier wird auch leicht und ſchlecht / wann der Brau-Meiſter gerne zecht / und andere Zech-Brüder zu ſich geſellet / und an ſich hänget / dann wann ihme ſein Deputat und Gebühr nicht klecket und zulanget / ſo nimmt er offt gar fleißig (an manchen Orten / da man ihm nicht genug auf die Schantze ſiehet / dann ich ſage nicht von allen) den Zehenden von den herrſchafftlichen Füſſen / und füllet ſelbige nachgehends mit dünnen und armen Bier gar reichlich auf.

Dieſe Bier-Kranckheit und Fehler kommt von allzuſehrem Abzug des guten Saffts und natürlicher Krafft her / und kan am allerbeſten curiret werden / wann der untreue und verſoffene Brau-Meiſter den Schaden fein wieder erſetzen und gut thun muß.

Bey ſolchen und dergleichen andern Bier-Kranckheiten / iſt die allerbeſte und gewiſſeſte Cur und Præſervativ, daß man die Keller fleißig zuſpere / und die Schlüſſel abziehe / deren einen der Haus-Herr / den andern aber der Bräu Meiſter in Verwahrung haben ſolle / oder man kan einem andern getreuen Diener oder Mann dieſe Aufſicht anvertrauen. Einen getreuen ſage ich; dann wann es an Treu und Redlichkeit fehlet / ſo thut man vielmehr eine Thür zu neuen Dieb-Stahl auf / und wird das Ubel gedoppelt.

Das

Damit wir aber wieder auf das verdorbene und mangelhaffte Bier kommen / wollen wir deſſelben folgende Urſachen betrachten:

Erſtlichen kan ſolches herkommen / entweder von dem Zeug / das iſt verdorbener Frucht / da man dann aus ſchlimmen und verdorbenen Sachen nicht viel Gutes machen kan.

Zum andern / ſo kan auch die beſte Frucht und Zeug durch üble Zubereitung entweders des Brau-Meiſters oder Müllers verderbet werden.

Drittens / kan der Fehler auch im Waſſer oder alten verdorbenem Hopfen ſtecken.

Oder es iſt das verbrandte Maltz oder unſaubere Geſchirr ſchuldig.

Vierdtens / iſt etwan das Feuer zu ſchlecht / oder das Maltz und Bier iſt nicht genug umgerühret worden.

Fünfftens / wann man grün und neugehauenes / oder ſonſt liederlich und zum Bräuen untaugliches Holtz gebrauchet / dardurch die Hitze im Keſſel verhindert / und das Feuer durch das ausſchwitzende Waſſer und Feuchtigkeit des Holtzes aufgehalten wird.

Sechſtens / wann der Hopffen nicht genug geröſtet / oder aufgeſotten / und gekochet / ſo dem Bier die beſte Krafft geben / und ſelbiges vor allem Verderben erhalten muß.

Siebendens / wann man dem Bier zu ſpat / oder ſchlechte unnütze Hefen giebet; unnütze / unkräfftige verſtehet ſich ſo / wegen ihrer Schwehre gleich zu Boden ſincket / weilen ſie gantz erſtorbene und verdorbene rohe Feuchtigkeit mit ſich führet.

Oder es fehlet dem Bier endlichen / wann man des Hopffens zu wenig nimmt/oder nicht gnug aufgekocht; da dann das Bier gar bald und leichtlich versäuret. Welches ſonderlich zur Sommers Zeit am allerbeſchwerlichſten / darwider auch mancherley Mittel gebrauchet werden/ worvon hernach genugſamer Unterricht folgen ſolle / wann des Biers nicht gar zu viel iſt.

Wann aber der Fehler in dem gantzen Sud/ oder doch dem meinſten Theil deſſelbigen iſt / und ſchon eingedrungen/ ſo iſt alle Hülffe umſonſt/und/ wie das gemeine Sprichwort lautet: Hopffen und Maltz verlohren.

Im Anfang ſteur und wehr /
Zu ſpätt hilfft nichts mehr.

Achtens/ wann man/ nachläſſiger Weiſe/ etwan die Fäſſer lang unausgeputzt liegen läſſet/ da ſie dann bald ſchimlicht und kaunicht werden/ ſonderlichen wann ſie zu dem braunen Bier nicht wohl gepichet ſeyn. Da dann ein Haus-Vatter oder Haus-Mutter fleißig ſeyn / und zuſehen ſolle auch wohl helffen/daß die Fäſſer fein ſauber gereiniget und geputzet / und vor dem Sud in der Faß Hütten oder Faß Kammer fein ordentlich zu künfftigen Gebrauch geleget werden.

Num. 1.

Daß der Blitz oder Donner das Bier nicht beſchädige.

So das Bier in einem groſſen Donner-Wetter im Bräuhaus ſtehet / ſo kan man den Botich mit

mit Brettern zudecken/ reine Tücher darauf legen/ und ein wenig Saltz kleine Kieſelſteinlein und Lorbeer-Blätter/ ſo man es haben kan/ darauf ſtreuen. Iſt aber das Bier in den Fäſſern / in den Kellern / (welches dann des Wetters wegen nicht alſo gefährlich iſt/ und man wollte ſich auch etwann dieſer Gefahr beſorgen) ſo müſte man dieſes jetzt angezogene Stück auch gebrauchen / ſo darff man ſich natürlich derowegen nichts befürchten / dann das hat GOtt der Natur eingepflantzet / daß ſich ſtarck wider ſchwach zu legen ſchämet/ alſo ſchlägt der Donner nicht in ſchwachen Lorbeer / ſondern gerne in die ſtarcken Eych-Bäume / das erfähret man auch an dem Löwen/ daß er ſich ehr an etwas Starckes/ als an etwas Schwaches machen thut.

Num. 2.

Ein Bier wieder recht friſch zu machen.

Nehmet ſauber durchgeſiebte Aſchen von Buchen oder Bircken Holtz auf einem Eymer eine gute Hand voll / macht es mit dem Bier wie einen Brey an / thut dann ſolchen in das Faß / rühret es mit einem ſaubern Holtze wohl um / laſſet es wieder ruhen/ ſo wird das Bier fein friſch.

Num. 3.

Dem Bier einen lieblichen Geruch und Geſchmack zu machen.

Man nimmt gröblicht zerſtoſſene Veylwurtz/ thut es in ein Säcklein und hänget ſolches in das Faß.

2. Oder man nimmt beſagter Veylwurtz / gedörrter Citronen- oder Pomerantzen-Schaalen / vermiſcht es gröblicht zerſtoſſen unter einander / und hänget es mit einem Säcklein in das Bier.

3. Oder man nimmt Gewürtz-Negelein und Lorbeer eines jeden 1. Loth / oder nachdeme des Bier viel iſt 2. Loth / vermiſcht es gröblicht zerſtoſſen unter einander / und hänget es in das Bier.

4. Oder man nimmt Citeronen-Schaalen und Veylwurtz / hänget ſolches in das Bier / abſonderlich in das weiſſe Bier.

Num. 4.

Trübes, ſaures oder verdorbenes Bier wieder lieblich, klar und ſchön lauter zu machen.

Man nimmt durchgeſiebter Pot-Aſchen einen guten Theil / thut ſolche in ein rein höltzern Geſchirr / gieſt von eben demſelbigen Bier Hefen darauf / ſchlägt und rühret es wohl unter einander / dann läſſet man das Geſchirr von eben demſelbigen Bier gantz voll lauffen, vermiſchet und rühret es wohl untereinander / läſſet es dann etliche Stunden ſtehen und ruhen / dann gieſſet man es wieder in das Faß zu demſelbigen Bier / und rühret es wohl untereinander.

Oder man nimmt einen guten Theil zu Aſchen gebrandter Wachholder-Beer und Pot-Aſchen / vermiſchet es unter einander / thut es in ein grob leinen Säcklein / und hänget ſolches in das Faß.

Num. 5.

Dem weiſſen Bier einen Wein-Geſchmack zu geben.

Man nimmt ein ſolches Wein-Faß / da erſt Beer-Wein daraus gezapffet worden iſt / und füllt es von Stunden mit weiſſem Bier an / ſo bekommet ſolches Bier einen rechten Wein-Geſchmack von den Beeren / und wird ſchön lauter und gar gut zu trincken.

Num. 6.

Saures, verdorbenes Bier wieder zu rechte zu bringen, und wieder gut und trincklich zu machen.

Man nimmt Alantwurtz / Veylwurtz /
Süßholtz / Calmus /
Benedicten-Wurtz /
Negelein / Lorbeer /
Jngwer / Coriander /
Muſcat-Nüß /
Entzian /

Eines ſo viel als des andern / vermiſcht alles gröblicht zerſtoſſen untereinander / thut es zuſammen in ein leinen Säcklein / und hänget es in das Faß.

Oder man nimmt auf einen Eymer Bier ein halb Pfund gebrannten Weinſtein / oder wohl calcinirter / blauer Pot-Aſchen und 2. Pfund Kreiden-Meel / vermiſchet es untereinander / thut es zuſammen in ein rein Keſſelein / oder Stollhafen / läſſet es wol heiß werden / gieſt dann ein Maß lauteres Brunnen-Waſſer daran / rühret es wohl untereinander /

ander gieſſet es dann in das Faß des ſauren Biers/ rühret es mit einem Stecken wohl unter einander/ ſo wird es wieder ſüß und lieblich zu trincken / oder man nimmt Benedicten-Wurtzel/ wilden Salbey/ Florentiniſche Veylwurtz/ Bertram und Doſten / hängt ſolches in das Faß.

Num. 7.

Wie man ein Bier, das grob, ſauer und härtlich worden iſt, wieder lieblich, wohlgeſchmack und trincklich machen ſolle.

Man nimmt geſtoſſenen Waitzen / vermiſchet denſelben mit guter friſcher Bier-Heffen / von eben demſelbigen Bier/ und gieſſet es mit einander in das Faß. Etliche hängen auch nur den zerſtoſſenen Waitzen mitten in das Faß / ſo wird es auch wieder ſchön / lieblich / klar und ſüß.

Num. 8.

Urſachen, daß die Bier offt ſauer werden und verderben.

1. Wird offt ein Bier im Brau-Hauſe/ auf den Träbern / durch Verwahrloſung ſauer.

2. Offt im Sommer / wann man keine gute friſche Keller hat.

3. Wann man dem Bier zu wenig Hopffen gibt.

3. Wann man daſſelbe nicht ſatt und genugſam kochen läſſet.

5. Wann es gar zu alt wird.

6. Von Donnern und Blitzen.

7. Wann

7. Wann es aus Regen-Waſſer / wie etliche darvor halten gebrauet wird.

8. Wann man daſſelbige nicht recht wartet.

9. Wann ein Fœmina menſtruata ſolches entweder im Bräuhaus / oder Keller füllet / und damit umgehet / ſo kan es auch leichtlich ſauer werden.

Num. 9.

So auch ein Bier auf dem Bottich ſauer worden, und ſchon in die Faſſe gefüllet wäre.

So werffe man eine Hand oder zwey voll bucherer durchgeſiebter Aſchen und Saltz / oder gebranten Weinſtein / mit Hinzugieſſung einer paar Kannen Waſſers in das Faß / rühre es untereinander / verſpünde dann das Faß wohl / ſonſten lieffe es alles heraus / und laſſe es alſo verſauſen.

Num. 10.

Wann im Sommer, ſonderlich in den Hunds-Tagen, das Bier ſauer werden will.

So nehme man nur ein friſch neugelegtes Ey / und ſteche es gerings um mit einer Nadel voll kleiner Löchlein thue dazu geſchälter und gröblicht zerſchnittener Lorbeer / ein wenig Hopffen und Gerſten-Körner / und thue es mit einander in ein ſauber leinen Säcklein / und hänge es nur oben zum Spund-Loch in das Faß hinein / ſo wird das Bier nicht ſauer / weil ein Tropffen in dem Faß iſt / es ſey gleich Gerſten- oder Waitzen-Bier.

Etliche hängen ein neugelegt Ey und gewelckte

Nuß-Blätter oben zum Spund in das Faß hinein/ thun hernach Saltz auf ein rein Tüchlein/ und Leim darauf/ und legen es über den Spund.

Num. 11.

Wann ein Bier muchenzend wird, oder nach dem Faſſe ſchmecket, wie ſolchem wieder zu helffen ſeyn mag.

Es iſt einem Bierbrauer/ Wirth/ Gaſtgeber oder Haus-Vatter eine groſſe Schande/ wann man aus Faulheit die Faſſe nicht rein halten mag/ und ſelbige abſchmeckend und ſtinckend werden läſſet/ wann nun dergleichen Faſſe ein Bier/ es mag ſo gut als es immer wohl ſeyn mag/ und mit groſſen Unkoſten und Mühe gebrauet ſeyn mag/ in dergleichen Faß eines kommet/ ſo kan ſolches gar leichtlichen verderben/ einen böſen Geſchmack überkommen und ſtinckend werden.

So man nun dergleichen Bier hat/ ſo nimmt man nur rothe Benedicten-Wurtz/ Wacholder-Beer/ Gewürtz-Negelein/ Calmus/ Reinfarn-Kraut/ und H. Geiſt-Wurtz/ eines ſo viel als des andern/ vermiſcht es klein zerſchnitten unter einander/ thut es mit drey friſch gelegten Eyern in ein Säcklein/ und hänget ſolches in das Bier-Faß/ ſo wird es in kurtzer Zeit/ ſo gut wieder als es zuvor geweſen.

Etliche nehmen nur friſch gebacken Gerſten-Brod/ ſo heiß es aus dem Ofen kommet/ bricht es von einander/ legt ſelbiges auf den Spund/ läſt es darauf erkalten/ und thut ſolches einmal 3. oder 4. auf einander/ ſo kommet das Bier auch wieder zu recht.

Andere

Andere nehmen gar nur eine kleine Hand voll Waitzen / und thun ſelbigen in ein Säcklein / und hängen ſolches in das Faß / ſo wird es auch wieder wohl ſchmecken.

Num. 12.

Wie ein Faß recht zu bereiten, daß hernach das Bier nicht nach dem Pech ſchmecket, oder Pechentzend wird.

Wann man die Faſſe zurichten und pichen läſſet / ſo zerläſſet man darinn das Pech / und ſo es wohl heiſſe worden / gieſſet man ein halb Seidlein Würtz darein / und läſſet es alſo umrühren / das benimmt hernach dem Pech den Geſchmack.

Num. 13.

Wie dem durch das Führen und Fortbringen trüb gewordenen Bier wieder zu helffen seyn mag.

Man nehme nur eine Hand voll gebranntes Saltz / und werffe ſolches in ein oder zwey Maas Waſſer / und gieſſe es miteinander in das Faß / und rühre es mit einen Stecken untereinander / und läſſet es alſo über Nacht ruhen / ſo wird es hernach fein lauter und luſtig wieder zu trincken.

Man kan es auch einen Wein thun / ehe man ihn anzapffet. Oder / man kan auch nur eine Hand voll reinen Sand darein werffen.

Num. 14.

Daß ein Bier in der Faſten oder im Sommer nicht ſommerentzig werde.

So nimmt man friſch gehauenes Kien-Holtz /

und ſchneidet Spähne davon/ etwann einer Spannen lang und eines Fingers breit/ wirfft ſelbige auf das Bier / dieweilen es gantz warm iſt / ſo benimmt es ihme die Sommerentzen / und iſt ein gut Stuck/ låſſet das Bier auch nicht ſauer werden.

Num. 15.

Daß ſich ein Bier nicht verkehre.

Man nimmt ſchöne weiſſe Kieſelſteinlein aus einem klaren flieſſenden Waſſer / und legt ſolche in das Bier.

Num. 16.

So ein Bier ſauer werden wolte, oder allbereit ſauer worden, von Blitz oder Donner beſchädiget wåre worden / wie ihme zu helffen / daß es gleichwohl nicht verderben möchte / ſondern wohl zu trincken ſeyn möge.

Daß ein Bier ſauer wird / kommet von mancherley Urſachen her. Offt wird ein Bier im Bräu-Hauſe auf den Trebern / durch Verwahrloſung/ offt im Sommer/ wann man nicht gute friſche Keller hat (worvon aber ſchon zur Gnüge gemeldet worden iſt.) Item/ wann man dem Bier zu wenig Hopffen gegeben / auch daſſelbige nicht ſatt oder genugſam kochen hat laſſen / oder wann es gar zu alt wird/ oder wann man es ſonſten mit der Wartung nicht recht hält / oder wann es aus Regenwaſſer/ ſonderlich wie Levinus Lemnius meldet / wåre gebräuet worden / es kan daſſelbige auch wohl Fœmina menſtruata (wann ſie es etwann füllet/

füllet / oder darmit / es ſeye im Bräuhauß oder Keller umgehet) verurſachen.

Num. 17.

Das Bier ſchön lieblich, hell, lauter und klar zu machen.

So nehme man nur Saltz und Hefen von dem Bier / das man alſo zu bereiten will / ſchlage und rühre es wohl untereinander / und laſſe das Bier aus dem Faſſe darauf / und rühre es wol durcheinander / und laſſe es ruhen / darnach fülle man das Faß darmit / (dann es muß im Eingieſſen ein wenig leer ſeyn / daß man es umrühren kan) ſo wird es ſchön / lauter / hell und klar.

Num. 18.

Dem Bier einen ſehr lieblichen Geruch und Geſchmack zu machen.

So hänget man nur in einem reinen leinenen Säcklein / grob zerſtoſſene Veilwurtz / und klein zerſchnittene Benedicten Wurtz in das Faß.

Oder / Man nimmt gröblicht zerſtoſſener Gewürtz-Negelein / gröblicht zerſtoſſner und gedörrter Lorbeer / eines jeden gleichviel / nachdeme das Faß groß / und hänget es in einem leinenen Säcklein darein.

Oder / Wann man gar ein köſtlich wohlgeſchmackes weiſſes Bier haben will / nimmt man friſche kleinzerſchnittene / dünne Citronen-Schaalen / Veil-Wurtz und Zimmet / und hänget es darein.

Num.

Num. 19.

Schmackhafftig Bier zu machen.

Hypericon, harten Hayn genannt/ im Mayen geſamlet/ und in das Bier gethan/ macht ein ſchmackhafftig und mannlich Bier/ iſt auch gut für deß Biers Mattigkeit.

Num. 20.

Daß ein Faß Bier friſch und eines guten Geſchmacks bleibe, weilen man darvon trincken thut.

1. Man wäſchet Benedicten-Wurtz fein ſauber und rein/ läſſet ſie abtrocknen/ legt ſie in das Faß/ und richtet daſſelbige auf/ ſo bleibet es gut biß auf die Neige.

2. Oder/ man wirfft etliche abgetreugte Spillinge darein.

3. Oder/ wann man ein Faß will aufthun/ ſo thut man Saltz in ein Tüchlein/ legt es über den Spund/ und ſpündet es zu.

4. Man nimmt vor 3. Pfennig friſcher Lorbeer/ ſchälet ſolche ſauber/ zerſchneidet es klein/ und hänget ſie in einem leinen Tüchlein in das Faß.

5. Oder/ man thut Saltz in ein rein Tüchlein/ und vermacht den Spund mit friſchem Leimen alſo über das Saltz/ ſo bleibet es gut weilen ein Tropffe darinnen iſt.

6. Oder/ man nimmt Hagenbutten-Daren-Holtz ſchabet die Rinden darvon/ und hobelt Sähne davon/ dörret ſie auf einen Tuch in der Stuben/ oder an der Sonnen/ und wirfft ſie hernach in das Faß/ ſo behält das Bier ſeinen Geſchmack/ und läſſet es nicht kanicht werden.

7. Oder

7. Oder man hänget Centauream, Bertram und Odermennig hinein / dieſe drey Kräuter bewahren nechſt GOtt das Bier vor Säure / und allen böſen Zufällen. Wie es dann ſonderlich an der Odermennig experimentirt worden / da man derſelben ein Büſchelein in ein klein Faß gethan / und man davon getruncken hat / ſo hat ſie gar ſauer gerochen / aber das Bier hat immer wohl geſchmecket / und an deme hat man nicht die geringſte Säure vermercket. So man dann nun alle 14. Tage / andere Odermennig in das Faß hänget / ſo iſt die Kunſt deſto gewiſſer.

8. Oder man nimmt Hopfen / ein friſch Ey / und von einem neuen Topff / ſo nicht glaſſurt iſt / die Scherben klein zerſchlagen / und in das Faß gethan.

9. Etliche nehmen ein friſch Ey / das an dem Tage / da man ein Faß anzapffet / geleget iſt / und laſſen ſolches in das Faß Bier hinein ſincken / und machen darnach den Spund oben mit friſchem Leimen wol zu / ſo bleibet das Bier auch friſch und gut.

10. Etliche nehmen eine ſtarcke Sommer-Latte von Hollunder / ſtecken ſolche zu den Spund hinein in das Faß / und den Spund zugemacht mit friſchen Laimen / das Bier verwirfft ſich nicht / wird auch nicht Sommerenzig / noch abſchmackich / oder ſauer / ſo lange man darvon trincket / und bleibet beſtändig.

11. Es ſtecken auch etliche Pfirſing-Laub in das Bier / das befördert den Urin / und nimmt die Würme im Leibe weg.

Num.

Num. 21.

Daß ein Bier bey ſeinem guten Geſchmack verbleibe, wann man auch ſchon 8. oder 10 Wochen darvon trincken ſollte.

So nimmt man nur ein Sieb voll Hopffen/ ſiebet den gantz rein/ zapfet dann aus dem Faß 10. oder 12. Kannen/ thut den Hopffen in das Faß/ macht es dann wieder mit dem ausgezapfften Bier voll/ ſetzt darauf das Faß auf den Boden; Wann man nun aus ſolchem Faſſe Bier laſſen/ oder zapffen will/ ſo muß man oben in das Faß ein Lufft-Löchlein machen und darein ein Zäpflein/ das muß man auszziehen/ daß es Lufft habe/ und ſo balden man das Bier heraus gelaſſen hat/ muß man es gleich wieder verſtopffen/ damit keine Lufft darein kommen kan/ ſo bleibet das Bier fort und fort gut.

Etliche nehmen drey oder 4. Hände voll Hopffen/ in ein drey-eymerig Faß/ ſpünten das Faß zu/ und ſetzen es auf den Boden/ und zapfen es unten an der Seiten an/und laſſen ihn oben auf dem oberſten Boden ein Lufft-Loch/ ſo bleibet das Bier auch gut biß auf den letzten Trunck.

Oder/ man nimmt vor 6 Pfenning Hirſch Zungen aus der Apothecken/ Cardobenedicten Kraut vor 3. Pfenning/ ein friſches Ey/ ein wenig Hopffen/ eine Hand voll rein Strohe/ kurtz zerſchnitten/ etwann anderthalb Spannen lang/ und wirfft alles miteinander oben zum Spund hinein/ ſetzt dann

dann das Faß auf den Boden / und trinckt alſo darvon / ſo bleibet der letzte Trunck ſo gut als der erſte / man muß aber oben auf dem Boden deß Faſſes ein Lufft-Loch laſſen / und darmit umgehen / wie obgeſaget.

Num. 22.

Daß ſich ein Bier nicht verkehre.

Man nimmt Linden und Nußblätter / Beyfuß eines ſo viel als des andern / und halb ſo viel Wermuth und hänget es in das Bier / oder man legt ſchöne weiſſe Bach-Kieſelſteine in das Faß.

Num. 23.

Wann ein Bier nach dem Faß ſtincket / wie ſolchem zu helffen.

So nimmt man Reinfarn Kraut / Wachholderbeer / Heiligen Geiſtes-Wurtzel und rothe Benedicten-Wurtzel / eines ſo viel als deß andern und drey friſche Eyer / hänget oder leget es alles untereinander in das Bier-Faß.

Oder man nimmt eine kleine Hand voll Weitzen-Körner / hänget ſolche in einem Tüchlein in das Faß / ſo wird es wohl ſchmecken.

Oder man nimmt ein heiſſes Gerſten-Brod aus dem Ofen / bricht es voneinander / legt es auf den Spunde / ſo lange / biß es kalt / thut es 3. oder 4. mahlen / der Faß-Geſchmack vergehet.

Num. 24.

Wann ſich ein Bier verkehret hat, wie ſolches wieder zu recht gebracht werden mag.

So gebrauchet man nur das heiſſe Gerſten-Brod / allerdings / wie kurtz zuvor angezeiget worden / ſo offt und viel / biß daß das Bier wieder zu rechte gebracht worden / dann das heiſſe Gerſten-Brod / wie erwähnet / das zeucht den hefftigen Geſchmack / und böſen Dunſt an ſich / daß ein Bier wieder zu ſeiner rechten Krafft kommet / und eine gute kräfftige Stärckung krieget / nicht anderſt / als wann einer etwann einem etwas krafftloſen Bier mit geröſtem Brod / ſo mit Muſcaten gerieben / (ſo man jetzt aus einer Kannen trincken will /) zu Hülffe kommen wollte / welches dann nicht allein einen beſſern Geſchmack / ſondern auch ein Stärckung und Krafft / von einer andern Specie herbekommet.

Num. 25.

Wann man ein Bier hat, das nicht aufſtoſſen wollte.

So muß man nehmen eine Waſſer-Kannen voll Würtze / auf ein Fäßlein gegoſſen / und das ſauere Bier darauf gefüllet.

Oder geädene Aſchen / ein wenig Saltz und friſche Hefen / durcheinander geſchlagen in Faß gethan / und umgerühret.

Des Curioſen Keller-Meiſters Fünffter Theil/

Darinnen aufs deutlichſte angewieſen wird, auf unterſchiedliche Arten guten Brandwein zu brennen, und allerhand fürtreffliche Aqua-Vit und Ros-Solis zu bereiten.

Caput I.

Von Brandwein / und wie ſolcher recht zu brennen/ oder zu diſtilliren.

Nimm Bermen oder Hefen, es ſeye gleich von Wein oder Bier, geuß ſolche in die Blaſe, mache ein brennend Feuer mit Holtz darunter, und habe du ein Holtz in der Hand, das ein wenig länger iſt, dann die Blaſe, vornen etwas breiter dann hinten, damit rühre die Materien in der Blaſen um, daß es nicht anbrenne, biß du ſieheſt, daß die Bermen oder Hefen in der Blaſen wollen überlauffen, ſo ziehe eilends das Feuer unter der Blaſen herfür, und lege es vor das Ofen-Loch, und löſche es aus, daß es nicht mehr eine ſo groſſe Flamme giebet, ſonſt lauffet dir die Berme alle aus der Blaſen; ſetze den Hut auf die Blaſen, doch alſo, daß die Röhre des Huts, in die andere Röhre inſeriret und gethan werde, die durch das Faß, darinnen Waſſer iſt, gehet, verlutire es beydes mit einen Hader (Lumpen) in Bermen oder Hefen geduncket, und ſetze ein Receptaculum oder Krug vorne vor, darnach laſſe es immer mählig gehen, und tropffen, biß du die gute ſpiritualiſche Materien alle darvon gezogen haſt. Welches man alſo mercken kan, man läſſet ein wenig in ein Schüſſe-

lein lauffen, und geuſt es in das Feuer, wann es ziſchet und nicht mehr ein blau brandeweiniſch Feuer über ſich führet, ſo hebe den Hut wieder ab, geuß dasjenige, ſo du im Krug aufgefangen haſt, in ein Fäßlein, und verwahre das Spund-Loch wohl, daß dir die Spiritus nicht evaporiren, und thue die Hefen aus der Blaſen, in eine Thirne, in uſum porcorum, und geuß wieder andere Bermen in die Blaſe, und mache es wie zuvor. Thue es zum dritten und vierdtenmal, biß ſo lange du ſo viel von den fæcibus colligireſt per deſtillationem, daß du genug zum Läutern geſammlet haſt, nehmlich, wann ſo viel geſammlet iſt, daß man mit dem colligirten Phlegmate die Blaſen wieder halb füllen kan, alsdann ſcheure die Blaſe, den Hut und die Röhre fein rein aus, ſchneide Ingwer und Calmus fein klein, daß es wird ein klein Tunck-Schüſſelein voll, magſt auch wohl Pfeffer-Körner, Zimmet und anders Gewürtze mit zuwerffen, ſo fern es dir anderſt beliebet. Sonſt iſt es an Ingwer und Calmus genug. Dann geuß das Phlegma aus dem Fäßlein in die Blaſen, ſchütte das Gewürtz hinein, ſetze den Hut auf, und verlutire es wohl wie zuvor, und gieb ihn lind Feuer vor dem Ofen-Loch, ſetze ein Receptacul vor, und deſtillire es herüber, biß das beſte vom Phlegmate herüber iſt, welches man auch erfähret, mit Eingieſſung ins Feuer, ut ſupra, das iſt der rechte Brandewein.

Aber in dieſem Werck muß man ſich vor zweyen Dingen wohl vorſehen, und hüten: Erſtlichen, daß man das Feuer recht regiere, daß man ihm inter deſtillandum ein fein gelind und ſtetiges Feuer

gebe,

gebe, und nicht zu ſtarck, dann ſo bald es zu ſtarck Feuer bekommet, ſo ſchieſſen die Bermen oder Heſen, häuffig zur Röhren heraus in die Vorlage, und geſchicht Schaden, man kan es aber daran mercken, wann es zu heiß iſt, dann wann vornen zur Röhren ein Rauch beginnet heraus zu gehen, ſo muß man bald ein Theil Feuer auslöſchen, oder wegrucken, ſonſten ſchieſſen die Bermen oder Heſen flugs hernach. Man brauchet zum Feuer ſchlechte Kohlen, ſonderlich wann man läutert. Weilen man aber das Phlegma ſammlet, kan man auch klein gehauen Holtz, und alte Stuppen Stöcklein, oder Klägerlein, von den Wurtzeln der Bäume, aus den Wäldern, die fein alt und faul ſeynd, und lange Feuer halten, aber nicht leichtlich verbrennen, brauchen.

Zum andern, daß man der Röhren, unten bey dem Receptacul, oder Vorlage, mit keinem Liecht zu nahe komme; dann die Spiritus ſeyn wie Pulver, ſo bald ſie das Liecht ein wenig erreichen, ſo bald entzündet ſich das gantze Ding in der Blaſen, und ſtöſſet alles auf Stücken, und kan einen ſo verbrennen, daß er eine Weile daran zu lecken und zu heylen hat, will geſchweigen, daß alsdann auch alles verdorben, und alle Mühe und Unkoſten vergebens aufgewandt ſeye, darum ſolle man ſich hierinnen fleißig vorſehen, ſonderlichen im Läutern.

Vom Läutern des Brandweins.

Wann man nun das Phlegma in ein Fäßlein, welches allezeit fein rein muß ausgewaſchen werden,

den, genug geſammlet, und will läutern, ſo muß man die Blaſe und den Hut alles fein rein auswaſchen, darnach muß man Ingwer und Calmus fein klein zerſchneiden, wie man welcke Ruben zu ſchneiden pfleget, und noch Pfeffer-Körner, Negelein, Wacholder-beer, Anis und Calmus zuſammen, in ein weiß rein ausgewaſchen Säcklein thun, mit Holtz-Spreiſſelein oben in den Hut, daß es nicht heraus fallen kan, einſpreiſſeln, und hernach das Phlegma in die Blaſe, ein wenig über die Helffte voll giſſen, den Hut auffſetzen, und zu rings herumb, mit einem, einer Hand breit, in Heſen getunckten, oder genetzten Tüchlein wohl verkleiben, darnach machet man es auch alſo am Ort, da die Röhre des Huts, in die andere Röhre des Faſſes gehet, dann ſetzet man, an ſtatt einer Vorlage, einen weitbauchichten Krug vor, und thut oben einen Füll-Halß darein, und läſſet es fein mählig gehen. Man muß aber nicht viel darvon gehen, dann man muß fleißig Achtung aufs Feuer geben, gehet es zu ſehr, ſo mache des Feuers weniger, oder geuß bald mit Waſſer das Feuer aus. Wann die Tropffen ſchnell auf einander folgen, ſo gehet es zu ſehr, beginnt das Feuer zur Röhre heraus zu rauchen, ſo thue ja bald darzu, und reiſſe das Feuer gar weg, oder geuß es aus, ſonſten ſcheuſt die Materien oder Phlegma aus der Blaſen alles gar hernach.

Darum muß man vom Feuer nicht weg gehen, ſondern immer darbey ſitzen bleiben, und zum Feuer und zur Röhren ſehen, daß die nicht rauche. Will man aber darvon gehen, ſo muß

man jemand darbey laſſen / der zuſehe / und leuchte mit dem Liecht ja nicht zu nahe an die Röhren / ſonſten ſtöſſets alles auf Stücken / etliche läutern lieber bey Nacht / dann bey Tag.

Wann man Brandewein aus Wein-Hefen machet, muß man Achtung auf den Wein-Stein geben, der ſich unten ſetzet / und nach den Diſtilliren ſolchen mit Fleiß heraus nehmen.

Von Krafft und Tugend des Brandeweins.

Aus gutem ſtarcken und kräfftigen Wein / wird auch Chymica Arte ein Liquor diſtilliret / ſo man Aquam Vitæ, oder Spiritum Vini, zu nennen pfleget / und iſt dieſer gebrannte Wein nichts anders / als ipſa Eſſentia, oder Anima Vini, dann es nichts anders iſt / als die Krafft ſelbſt des Weins / ſintemahlen der überige Wein / nach Abziehung dieſes Spiritus, nicht anders ſchmecket / dann ein ſchlecht Waſſer / welcher auch zu nichts mehr nutz iſt.

Dieſer Brandwein iſt gar hitzig und trocken / einer ſehr dünnen und ſubtilen Subſtanz, und je reiner er iſt / deſto hitziger iſt er auch; er wird reiner und ſubtiler / ſo er öffter gebrennet oder diſtilliret wird.

Dieſer Spiritus Vini, oder Brandewein / iſt zu vielen Sachen dienſtlich / dann er erhält und nähret die natürliche Wärme / beſchützet die Kräfften des Leibes / erſtattet die verlohr-

ne und krafftloſe Kräfften, ſchärffet die lebendigen Geiſter. Uber das behält er den Menſchen bey langer Geſundheit, macht gute Sinne und Vernunfft, erhält das Gedächtnus, ſchärffet und ſtärcket das Geſichte.

Es iſt auch dieſer Brandwein nutzlich denjenigen, ſo in einen tieffen unüberwindlichen Schlaffe liegen, ſo fern kein Fieber vorhanden iſt.

Er kan auch zu allen andern Schwachheiten des Haupts gebrauchet werden, ſo von Kälte herkommen, als da ſeynd, kalte langwierige Hauptwehe, Erſtarren der Glieder, Schwindel, Krampff, halber und gantzer Schlag, und dergleichen mehr.

Es dienet auch dieſer Spiritus Vini, und bekommt gar wohl den ſchwachen Hertzen, wendet das Klopffen und Zittern deſſelben, über das erwärmet er den kalten blöden Magen, vertreibet die Winde, ſo ſich im Magen und in den Därmen verhalten, und iſt alſo gut wider die Darm-Gicht, fördert die Däuung des Magens, und thut den kalten Gifft starcken Widerſtand.

Es wird auch nutzlich gebraucht, von den alten und kalten Leuten, und von denen ſo lange Zeit mit alten Schwachheiten ſeynd beladen geweſen. Und hat dieſer Brandwein eine ſolche Krafft, das Hertz, die Glieder, die bebende Geiſter und das Haupt zu ſtärcken, nicht allein innerlich gebrauchet, ſondern auch äuſſerlich angeſtrichen, und übergeſchlagen. Brandewein im Munde gehalten, lindert die Schmertzen der Zähne, ſo von Kälte herkommen.

Man ſagt auch, daß offtmals ſterbende Perſonen etliche Stunden lang mit dieſem Spiritu Vini,

ſeyen

ſeyen aufgehalten worden. Etlichen auch, ſo faſt in Todes-Nöthen gelegen, ſeye wiederum darmit geholffen worden.

Es werden viel Leute gefunden, welche den Brandwein wider das Frieren oder Schaudern der Fieber gebrauchen, nehmlichen alſo: Sie nehmen Brandwein, und thun darzu Calmus, Ingwer, langen Pfeffer und Galgant, davon thun ſie einen guten Trunck, wann ſie das Fieber will anſtoſſen, welches wol etlicher maſſer in Quartan-Fieber kan gebraucht werden, doch mit gutem Beſcheid aber nicht im Tertian-Fieber, wie der gemeine Mann zu thun pfleget. Mit einem Wort, des Brandeweins Tugenden ſind nicht genugſam zu beſchreiben.

NB. Wann jemand zu viel Brandweins getruncken hätte, und ſehr davon erhitzet wäre, deme ſolle man alſobalden Geiß-Milch zu trincken geben.

Num. I.

Frucht-Brandewein auf das herrlichſte zu diſtilliren, oder zu brennen.

Es hat, wie alle Verſtändige wol wiſſen, die Brandewein-Brennſtatt und der Ofen, mit dem Bräuhauß und Bierbräuen, gar eine genaue Verwandnuß, und ſolches deßwegen, weiln bey beyden der Principal-Zeug und Materia einerley, nemlichen das gebrochene Maltz oder Dinckel, als auch, weiln der Brandwein-Brenner aus dem Bräuhauß das vornehmſte ſeines Zeugs, nemlichen die Bier- oder Wein-Hefen, wie auch den Maltz-Satz

aus der Maſch-Kuffen hohlen und nehmen muß, über das auch faſt eines wie das andere gemachet und zubereitet wird, und die beſte Krafft bey beyden in rechter und verſtändiger Fermentation und Maſchung der Früchten beſtehet, wie aus folgenden mit mehrern zu erſehen ſeyn wird.

Wir wollen aber ohne groſſen Umſchweiff bald zur Sache thun, und anzeigen, daß wann die zur rechten Frühlings-Zeit (ſo am allerbeſten wäre, abſonderlichen im Mertzen) eingeweichte und eingenetzte Früchten, die Art und Eigenſchafften des Waſſers, worein ſie geweichet worden, an ſich ziehen, und diß wegen der Krafft und Würckung, ſo die Natur verliehen, wann nun hierdurch die, ſo zu reden/innerliche Seele oder Lebens-Krafft aufgeſchwällt und aufgetrieben wird/ ſo erwarmen ſie dardurch und maſchen, daß ſie anfahen ein Gewächſe zu ſchieben und zu treiben/ welches alles Wachsthums Anfang und Urſprung iſt. Wann nun das Körnlein alſo eingeweichet und genugſam aufgequollen und erweichet iſt/ ſo muß man das Waſſer wieder ab-und davon ziehen/ und müſſen die geweichte Früchten/ aus der Kufen oder Weich/ auf einen ebenen Tennen oder Boden/ etwann einen guten Schuh dick geſchüttet, und im Winter mit Tüchern und dergleichen Decken zugedecket werden.

Wann man die Käumlein / als die weiſſen Zwirns-Fäden anfähet zu ſehen / ſo muß man den Frucht-Hauffen wieder aufdecken / dann das iſt ein gewiſſes Zeichen / daß der innerliche Lebens-Geiſt in den Körnlein gleichſam aus der Ruhe und

Schlaff aufgewecket, und durch die von den Waſſer an ſich gezogene Würckung nunmehr in die völlige Beweg- und Würckung gebracht ſeye.

Alsdann muß man die wachſenden Früchte oder Maltz auf einen gröſſern und weitern Boden bringen, und Bettweiß aus und von einander breiten, daß ſie deſto ehender austrocknen, und die Lufft die noch überige und überflüßige Feuchtigkeit ausziehe, auch die gleichſam lebhafft gemachte Kräfften zuſammen halte, daß ſie nicht zu viel auswachſen, biß gleichwohl dem Käumlein das fernere Wachſen gäntzlichen verwehret werde, welches, ſo es nicht geſchehe, ſo wird der gantze Getrayd- und Maltz-Hauffen ſo lang maſchen und wachſen, biß das Gewächſe in die Höhe ſtiege, und endlichen alles zuſammen faulete.

Und dieſes iſt die Urſache, daß man dem wachſenden und käumenden Getrayd-Hauffen oder Maltz nicht zu viel Ruhe und Freyheit zum Wachſen und Käumen laſſen ſolle, dann es iſt bey den Bierbräuen der Käumlein gröſter Schaden, und wird dem Bier die beſte Krafft vorentzogen. Darnach wird das Maltz auf der Dörre folgends ausgetrocknet und gedörret, und von dar alsdann, wann alle Cruditåt davon, entweder zu dem Bier-brauen oder Frucht-Brandewein brennen gebrauchet. Da hat man nun erſtlich zu mercken, wann der Brandewein-Brenner, einen Scheffel Roggen und einen halben Scheffel Waitzen-Maltz nimmt, und in der Mühlen untereinander vermenget, brechen oder ſchrotten läſſet, ſo ſolle er auf das wenigſte bey 44. Nöſel oder Seidlein des beſten Brandeweins hernach

nach davon bekommen, wann man anderſt recht damit verfähret und umgehet.

So nun die Frucht und Maltz aus der Mühlen gebracht worden, ſo ſchüttet man den gantzen Hauffen in ein darzu bereitetes Gefäß oder Kufen, und ſo viel Waſſer darzu, als nöthig iſt, muß auch mit der Maſch-Gabel oder Schauffel immerzu der Hauffe wohl umgerühret werden, daß er fein durch und durch wohl genetzet, und gleichſam das Marck der Frucht-Körnlein zerrieben werde. Wann dieſe erſte Arbeit geſchehen, ſo muß man den kalten Hauffen oder Maltz alſo erwärmen, und mit heiſſen Waſſer temperiren, daß man gar wohl der Hitze halben eine Hand darinnen leiden und halten möge. Alsdann muß man ihme die Bier-Hefen geben, ſo an ſtatt der Säure oder des Höfels iſt; dann die Hefen, ſo das Bier ſchiebet, und ausjähret, iſt nichts anders als ein Sauerteig, ſo durch ſeine Krafft und Würckung, alles böſe und unnütze von dem Guten und reinen ſcheidet, giebet und erhält alles bey ſeiner Krafft und Weſen, wo ſolche Fermentation ſich hinſchicket und tauget. Wann es nun alles alſo in einander würcket, muß man die Gefäſſe, Kuffen, oder worinnen es iſt, zudecken, aber auch immerdarzu ſehen, ob auch die Feuchtigkeit und Safft der Früchten oder Maltzes, von dem Grund und Boden, durch die Hefen in die Höhe und über ſich gezogen und getrieben werde, und gleichſam ein halbe Kugel mache. Wann man das gewahr wird, muß man gute Achtung geben, daß der Zeug bey dem ſtarcken Aufbrudeln und Auffſieden nicht anbrenne oder überlauffe.

Wann

Wann man ferner ſiehet, daß der Zeug ſich wiederum allgemach ſetze, und unter ſich begehre, und der obenſchwimmende Liquor oder Safft, etwas ſüß, und darbey zingerlicht ſchmecke, und etwas Wein-Geruch gebe, ſo muß man den Zeug wieder umrühren, und, wie oben gemeldet, fleißig und ſtarck bewegen, darmit das Dicke, ſo wegen ſeiner Schwehre, wie ein Oel-Hefe oder Satz, immer zu Grunde will, in der Höhe behalten, und mit dem obern Safft oder Feuchtigkeit vermiſchet werde. Von ſolchem gemiſcht und wohlgerührten Zeug, muß man den Keſſel oder Kupffer-Hafen ſo weit anfüllen, daß er oben auf einem halben Schuh noch Platz habe und låhr bleibe.

Der Zeug aber muß immer wol gemiſchet und gerühret werden, biß ihn das Feuer dicke in die Höhe treibe, alsdann muß man den Helm oder Brenn-Kolben auf den Keſſel oder Hafen aufſetzen, und allenthalben die Klüffte wol verlutiren und vermachen, und das Feuer immer ſtårcker ſchüren, biß man das Rohr oder Kolben mit den Händen nimmer erleiden kan. Alsdann muß man den Rauch-Fang oder Rohr allenthalben verſtopffen, biß der Spiritus des Zeugs, als der Dampf, die Röhre und Auslåuffe ſuche, ſo alsdann ein weiſſer Safft Tropffen weiß in das untergeſetzte irrdine Gefåß abtröpffelt und einfållet.

Wann nun der auströpfflende Liquor oder Feuchtigkeit anfåhet ſeinen Geſchmack zu åndern, ſo muß man den Brenn-Kolben oder Helm aufmachen, und den Satz in den Keſſel oder Hafen in das beyſtehende Gefåß, Kübel oder Faß thun,

welches nachgehends dem Viehe zur Speiſe, oder Maſtung gegeben wird.

Wann der Keſſel oder Hafen wohl und ſauber ausgereiniget, ſo nimmt man deß Zeuges abermahln ſo viel, wie zuvor, und gehet auf gleiche Weiſe darmit um, ſo lang und viel, biß man aus dem gantz gemaſchten Zeug, den Spiritum und Krafft alſo ausgezogen hat.

Doch hat man erſtlich zu mercken, daß ehe man dem gemäſchten Zeug in den Keſſel oder Brandwein Häfen einſetzet, muß man den Boden zuvor mit Speck oder Fette ſchmieren, damit der Zeug ſich nicht anlege, oder anbrenne. Für das andere, wann der Zeug allzuſammen ausgebrandt, ſo muß man allen Spiritum oder Brandwein, in den Keſſel oder Hafen zuſammen gieſſen, und einen Laib Brod, bey zwey Pfund oder mehr, nachdeme deß Brandweins viel iſt, darein legen, und das Feuer allgemach wieder anſchieren, biß der Spiritus in den aufgeſetzten Helm-Hut oder Brenn-Kolben zu ſteigen begehret, ſo man aus dem Geruch abnehmen kan.

Und auf ſolche Weiſe wird, und kan man das beſte ausgetröpffelte Aqua vitæ oder Spiritum, durch Hülffe der Magnetiſchen, und anziehenden Fermentation, (die da, was verborgen war, hervor bringet,) ausziehen, und machen.

Ferner iſt auch zu mercken, daß faſt dergleichen Spiritus, auch aus dem Mehl könne gezogen werden. Jmgleichen auch aus mancherley Obſt und Garten-Früchten, wann ſie ſchon abgefallen, etwas wurmicht oder faul ſeyn. Wie auch aus den Wachholder-

holder⸗Beeren, deren wunderbahre Würckung auch daher abzunehmen, daß ſie drey Jahr zu völliger Zeitigung gebrauchen. Alſo auch aus Hagen⸗Butten oder Hahn⸗Butten, wenn ſie zuvor von Kälten und Reiffen mürbe gemacht, imgleichen auch aus Holderbeeren, welches aber hier mit anzuführen, anjetzo, um des Werckes Weitläufftigkeit willen zu vermeyden, unterlaſſen, und auf andere Zeit verſchoben und verſpahret werden müſſen.

Num. 2.

Eine andere Art, gemeinen Brandwein zu brennen.

Nimm ohngefehr 2. Scheffel rein Korn, und 1. Scheffel Maltz,

Laſſe es in der Mühle ſchrotten, hernach geuß darauf 2. Eymer kalt Waſſer, rühre es wohl durch, alsdann geuß wieder einen Eymer warmen Waſſers zu, und vermenge es wohl untereinander, laſſe es 2. Stunde ſtehen, nachdem nimm warm Waſſer ſo viel nöthig, und miſche es, daß es gebührend dünne wird; wann es nun abgekühlet, daß es ſo laulicht, als wann man Bier zur Göhre thut, ſo geuß die Hefen hinein, laſſe es eine Nacht göhren. Alsdann habe den Grapen fein ſauber, und die Röhren fein ausgereiniget, und trage die eingemengte Materie darein, giebe Anfangs gelindes Feuer, und ſetze den Helm nicht eher auf, biß du ſieheſt, daß es beginnet Blaſen aufzuwerffen. Alsdann ſetze den Kopf auf, und verklebe ihn, wie es

es ſich gebühret, deſtillire es ab mit gelindem Feuer, biß du vermerckeſt, daß kein ſtarcker Spiritus mehr gehen will. Dieſes iſt die beſte Art zu deſtilliren, da man keines Rührens, wie andere zu thun pflegen, bedarff, dann es ſetzet ſich ſo nichts an, und bekommet man auch mehr Spiritum.

Den Grapen zu verkleiben.

Nimm ein lang geſchnitten leinen Tuch, tuncke daſſelbe in die Meiſche, und ſchlage es um die Fugen. Dieſes hält wohl.

Num. 3.

Den ſchlechten Brandwein zu recti-ficiren.

Thue den ſchlechten Brandwein, oder Vorbrand in einen Diſtillier-Kolben, hencke einen Sack, mit rein durchgeſiebter Buchen-Aſchen angefüllet, hinein, biß auf den Boden, und deſtillire ihn nach Gebühr, biß kein Phlegma oder Weiſſes anhebet zu gehen, ſo behält die Aſche den böſen Geruch und Geſchmack an ſich, und wird dem Frantz-Brandwein an Lieblichkeit faſt gleich.

NB. Die Probe zu haben, ob der Brandwein ſtarck oder nicht; ſo nimm von demſelben etwas in ein Fläſchlein von grünem Glaß, (dann darinnen ſiehet man es am beſten,) halte mit einem Finger das Loch deß Fläſchleins feſt zu, und ſchlage mit dem Glas am Boden, einen ſtarcken Schlag in die andere Hand, ſo ſtöſſet der Brandwein im Glaſe

auf,

auf/ und gewinnet Blåslein/ je mehr er nun Blåslein aufſtőſſet/ und je långer die Blåslein ſtehen bleiben/ je ſtårcker iſt er zu ſchåtzen.

Num. 4.

Dem Korn-Brandwein ſeinen widrigen Geſchmack zu benehmen.

Man ſchlågt mit 10. Pfund rothen Kalck/ zu 40. Pfund deß Brandweins űblen Geruch/ und Olitåt nieder/ hernach ziehet man ihn 2. oder 3. mahlen mit weiſſen Bier-Hefen űber/ ſo wird er hell/ wohlſchmåckend/ und ſo ſtarck als ein Rheiniſcher Brandwein/ und beſſer zu dem Ros-Solis als andere.

Num. 5.

Dem Frucht-Brandwein ſeinen űblen Geruch zu benehmen.

Nimm guten Frucht-Brandwein zwantzig Maas/ unlőſchten Kalch 20. Pfund/ thue den Brandwein und Kalch in ein Geſchirr/ oder kupfferne Blaſen/ und treibe ihn ſo űber mit gelindem Feuer. Dieſen Brandwein kan man haben/ ſo ſtarck als man will/ wann er wie Rheiniſcher ſchmecken ſolle/ ſetzet man ihm auf gedachte zwantzig Maas zu vier Pfund rohen Weinſtein/ und 2 Maas dicke Weinhefen/ und ziehet ihn alſo űber/ ſo wird er dem beſten Rheiniſchen Brandwein gleich.

NB. So man gemeinen Brandwein nur ſchlecht űber Wein-Hefen herűber diſtilliret/ muß ihn jedermann fűr guten Brandwein erkennen.

Caput II.

Von allerhand Brandweinen.

Num. 1.

Guten Zimmet-Brandwein.

MAn nimmt auf ein Achtel einer Tonnen/ (welches/ nach dem medicinaliſchen Gewicht/ bey 48. Pfund austräget/) 3. viertel Pfund feiner Zimmet zerſtoſſen/ 1. gute Hand voll Saltz/ läſſet es etliche Tage miteinander baitzen/ dann diſtilliret man es herüber/ und ſüſſet es hernach mit 3. Pfund deß folgenden Syrups wohl ab/ ſo hat man einen köſtlichen Zimmet-Brandwein.

Num. 2.

Guter Negelein-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein/ 10. oder 12. Loth Negelein/ 1. gute Handvoll Saltz läſſet es miteinander baitzen/ dann diſtilliret man es herüber/ und ſüſſet ſolchen mit 3. Pfund deß folgenden Syrups wohl ab/ ſo hat man guten Negelein-Brandwein.

Num. 3.

Cordamomien-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein/ 12. Loth Cordamomien/ 1. gute Hand voll Saltz/ verfähret darmit wie im vorhergehenden gesagt iſt.

Num.

Num. 4.

Zittwer-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein / anderthalb Pfund Venediſcher Zitwerwurtz/klein zerſchnitten / 1. gute Handvoll Saltz / låſſet es 24. Stunden baitzen / diſtiliret es dann herůber / und macht ſolchen mit 4. Pfund Syrup ſůß.

Num. 5.

Calmus-Brandwein.

Nimm auf 48. Pfund Brandwein / 3. Pfund zerſchnittenen Calmus / 1. gute Handvoll Saltz / laß 24. Stunden beitzen / dann diſtillire es herůber / und mache ihn hernach mit 3. Pfund Syrup ſůß.

Num. 6.

Alant-Brandwein.

Dieſer wird allerdings / wie vorhergehender Calmus-Brandwein gemachet / auſſer daß man ein viertel Pfund Veylwurtz noch darzu thut.

Num. 7.

Angelica-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein / drey Viering Angelica-Wurtzel / 1. gute Handvoll Saltz / låſſet es 24. Stund beitzen / dann diſtilliret man es ab / und macht ſolchen mit 3. Pfund Syrup ſůß.

Num. 8.

Wermuth-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein / drey

Viering Wermuth-Knöpflein / 1. Handvoll Saltz rc. / und ſüſſet ſolchen mit 3. Pfund Syrup wohl ab.

Num. 9.

Citronen-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein / 1 Pfund Citronen-Schaalen oder mehrers / 1. gute Handvoll Saltz / låſſet es 24 Stunden ſtehen / dann herůber diſtilliren / und mit Syrup ſüß machen.

Num. 10.

Pomerantzen-Brandwein.

Dieſer wird allerdings gemachet / wie der Citronen-Brandwein / und nach Belieben mit Zucker und Syrup dulcificiret.

Num. 11.

Löffel-Kraut-Brandwein.

Man nimmt auf 48 Pfund Brandwein / drey viertel Pfund Löffel-Kraut-Blåtter / 1. gute Hand voll Saltz / låſſet es über Nacht ſtehen / dann diſtilliret man es herůber / ſüſſet ihn mit Syrup wohl aus.

Num. 12.

Roßmarin-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pf. Brandwein und 1. ein viertel Pfund zarter Roßmarin-Zweiglein / 1. gute Hand voll Saltz / låſſet es 24. Stund baitzen / dann diſtilliret man den Brandwein herůber / und ſüſſet ihn mit 3. Pfund Syrup aus.

Num.

Num. 13.

Lorbeer-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein / 2. Pfund Lorbeer / eine Handvoll Saltz ꝛc. / ſüſſet ſolchen / nach Belieben / mit Syrup ab.

Num. 14.

Krauße-Müntz-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein / 1. Pfund getreugter Kraußemüntz / 1. gute Hand voll Saltz / läſſet es über Nacht baitzen / dann diſtilliret man es herüber / und machet ſolchen mit drey Pfund Syrup ſüß.

Num. 15.

Salbey-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein / ein Pfund getreugten Creutz-Salbey / eine gute Hand voll Saltz / läſſet es mit einander 24. Stunde baitzen ꝛc. / macht ihn hernach mit Syrup nach Belieben ſüß.

Num. 16.

Roſen-Brandwein.

Man nimmt auf 48 Pfund Brandwein / drey Pfund gedörrter Roſen-Blätter / 1. viertel Pfund Rhodiſen-Holtz / eine gute Handvoll Saltz / läſſet es 2. Tage ſtehen / dann diſtilliret man es herüber / macht ſolchen mit Syrup wohl ſüß.

Num. 17.

Lavendel-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein / drey viertels Pfund Lavendel-Blümlein/ verfähret damit / wie bey den andern geſagt.

Num. 18.

Kümmel-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein / 3. Pfund Kümmel-Saamen / eine gute Hand voll Saltz/ laß beitzen/ dann deſtillire es herůber / und thue alsdann 3. Pfund Syrup darzu.

Num. 19.

Fenchel-Brandwein.

℞. Auf 48. Pfund Brandwein 2. Pfund Fenchel-Saamen/ eine gute Hand voll Saltz/ verfahre damit/ wie bey denen andern / thue alsdann 3. Pf. Syrup darzu.

Num. 20.

Wachholder-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein / wohlzeitiger ſchwartzer Wacholder-Beer nach Nothdurfft / eine gute Hand voll Saltz / låſſet es zwey Tage ſtehen / dann deſtilliret man es herůber 2c.

Num. 21.

Anis-Brandwein.

Man nimmt auf 48. Pfund Brandwein 3. Pfund

Pfund gröblicht zerſtoſſenen Anis-Saamen / eine gute Hand voll Saltz / läſſet es eine Nacht beitzen dann deſtilliret man es herüber / und macht ihn dann nach Belieben mit Syrup ſüß.

NB. NB.

Bey allen abgeſetzten Brandweinen / iſt dieſes höchſtnöthig in acht zu nehmen / daß man ſolche / ehe man es anzapffet / acht Tage lang / zuvor in einem Keller muß liegen laſſen / damit ſie fein klar werden.

Wie obiger offtgedachter Zucker-Syrup zu bereiten, und zu ſieden.

Man nimmt auf 9. Pfund Farin-Zucker 72. Pfund Brunnen-Waſſer / von 12. Eyern das Weiſſe / klopffet ſolches mit dem Waſſer wol durch und ſchüttet alsdann den Zucker hinein / vermiſchet und ſetzet es in einem reinen Keſſel über das Feuer / läſſet es alſo mit einander gelind ſieden / ſo wirffet ſich aller Wuſt und Unflat des Zuckers oben auf / dann gieſſet man ſolchen durch ein weiß wüllen Tuch / oder weiſſen Boye / ſo bleibet aller Unflat in demſelben zurücke / dann läſſet man ſolchen auf das neue wieder ſo lange ſieden / biß er die rechte Dicke eines Syrups erlanget / dann verwahret man ſolchen auf das beſte.

NB. Weilen aber ſolcher Syrup noch warm iſt / kan man etwas Zimmet / Veyl-Wurtz / oder andere beliebige Gewürtz oder Kräuter gröblicht zerſtoſſen / und nach Belieben hinein hencken / ſo erlanget ſolcher ſchon einen lieblichen und annehmlichen Geſchmack und Geruch.

Auf ſolche Weiſe bleiben beſagte Brandweine bey ihren Kräfften/ und ſiehet man klärlich/ daß diejenigen irren / die ſo einen groſſen Theil Waſſer mit wenig Zucker aufſieden/ und mit denſelben die Brandweine ſehr vermehren wollen ꝛc.

Num. 12.

Wie man dem Brandwein allerhand ſelbſt beliebige Farben geben kan.

Schönen rothen Brandwein kan man machen/ entweder mit rothem Sandel/
Oder mit Torna Solis,
Oder rothen Ochſen Zungen-Wurtzel/
Oder mit Kermes-Körnern /
Oder mit Cochenillen,
Oder mit Klapper-Roſen ꝛc.
Gelb färbet man ſolchen mit Saffran /
Oder mit Curcum-Wurtzel.
Blau färbet man ihn mit Korn-Blumen /
Oder mit Ligno Nephrit.
Grün wird ſolcher gemachet / entweder:
mit Meliſſen oder Bären-Klau /
Oder Krauſen Müntz /
Oder Rauten /
Oder junger Aepffel-Sproſſen /
Alles friſch getrocknet / in ein Säcklein gethan/ und in die Vorlage gethan.

Zimmetfarb zu machen/ kan ſolches mit pulveriſirter Zimmet am beſten geſchehen.

Nege-

Negeleinfarb gibt man / mit gröblicht zerſtoſſenen Negelein darein gehencket.

Und ſo viel von den gemeineſten Brandweinen Nun wollen wir auch etliche Aqua-Vit hiermit anſetzen.

Caput III.

Von ſonderbaren Aqua-Vitæ, und ſo genannten Lebens-Waſſern.

Num. 1.

Gutes Wachholder Aqua-Vitæ.

Nimm friſcher Wacholderbeer 1. Pfund/
6. Stoff Brandwein/
eine halbe Handvoll Saltz/
2. Loth Ingwer/
Waſſer 1. Pfund/
diſtillire 2. Stoff ab / thue darzu von einem Stoff Waſſer und einen viertels Pfund Zucker gemachten Syrup/ ſo hat man einen annehmlichen Wachholder Aqua-Vitæ, oder Elixir.

Num. 2.

Pomerantzen- oder Citronen-Aqua-Vitæ.

Nimb dinn ausgeſchnittner/ wohlgedörrter und gröblicht zerſtoſſener Citronen- und Pomerantzen-Schaalen zwölff Loth / darüber gieſſe drey Stoff Brandwein/ thue darzu zwey Loth Ingwer und

vier Loth Florent. Veilwurtz / eine halbe Hand voll Saltz / laſſe es miteinander 24. Stund ſtehen / mit Zugieſſung eines halben Stoff Brunnen-Waſſer / dann herüber deſtilliret / und wie gedacht / mit Syrup abgeſüſſet.

NB. Solcher Geſtalten / kan man nun allerhand lieblich-ſchmeckende und anmuthige Elixir, oder Aqua-Vitæ machen und bereiten.

Num. 3.

Sehr gutes Aqua-Vitæ.

Nimm friſchen Anis-Saamen 2. Pfund /
Ingwer /
Calmus / jedes 8. Loth /
Süßholtz 6. Loth /
Cordamomen 1. Loth /
Muſcatenblüh 2. Quint /
dinn ausgeſchnittener Citronen- und Pomerantzen-Schaalen / jedes 2. Loth.
Feiner Zimmet 2. Loth.

Geuß darauf guten Brandwein q. ſ. laſſe es vier und zwantzig Stunden baitzen / dann deſtillire es herüber Dieſes Aqua-Vitæ dienet denn Magen / und unterhält den Menſchen bey guter Diſpoſition benimmt die überige Feuchtigkeit / vertreibet die Colicam, und führet die Winde ab / wehret den Dünſten / daß ſie nicht zum Hertzen ſteigen.

Num. 4.

Auf andere Art.

Nimm der feineſten Zimmet /
Negelein /

Muſca-

Muſcaten-Nuß jedes 2. Loth/
Muſcatenblüh 1. Loth/
Cubeben/
Cardomomen/
Paradiß-Körner/ eines jeden 1. Loth/ 3. Q.
Galgant 1. Loth/
Langen Pfeffer/
Ingwer/ jedes 2. Quint/
Zittwer-Wurtz 2. Loh.

Alles gröblicht zerſtoſſen/ untereinander vermiſcht/ darüber gieſſe guten Brandwein 6. Pfund/ laſſe es 8. Tage lang miteinander baitzen/ dann thue noch darzu:

Krauſemüntz/
Roßmarin/
Salbey/ jedes 1. Handvoll/
Anis und Fenchel/ jedes 2. Loth.

Laſſe es noch vier und zwantzig Stunden baitzen/ dann deſtillire es herüber.

Num. 5.

Noch ein anderes gutes Aqua-Vitæ.

Nimm Grobzerſtoſſenen Anis-Saamen 2. Pfund.
deß wohlriechenden Calmus 8. Loth/
weiſſen Ingwer 6. Loth/
Angelica-Wurtz 4. Loth/
geraſpelt Süßholtz 6. Loth/
Zimmet/
Cardomomen/ jedes 2 Loth/
Citronen und Pomerantzen Schaalen/ jedes 4. Loth.

Dar-

Darauf gieſſe 26. Maas Brandwein / laſſe es acht Tage lang untereinander baitzen / dann diſtillire es aus der Veſicen herůber / ſo hat man gutes Aqua-Vitæ.

Num. 6.

Kǒſtliches Magen-Aqua-Vitæ.

Man nimmt drey oder vier Maas guten Brandwein / und baitzet darinnen ein Pfund reinen Anis drey oder vier Tage lang / denn diſtilliret man den Brandwein herůber / nimmt hernach ein Dutzent ſchǒner / friſcher Pomerantzen / ſchneidet das Gelbe auf das zarteſte davon / thut es mit zwey Loth friſch-geſtoſſener Muſcaten-Nuß / ein halb Loth grob-geſtoſſener Negelein / ein Pfund Zucker-Candi / läſſet es ſechs Tage mit einander ſtehen und wohl weichen / dann gieſſet man es rein ab / verwahret es auf das beſte.

Oder man diſtilliret es herůber / ſo hat man ein kǒſtliches Magen-Waſſer.

Num. 7.

Ein anderes kǒſtliches Magen-Waſſer, ſo den Menſchen auch bey beſtändiger Geſundheit erhält, Appetit zum Eſſen machet, und die Däuung ſehr befǒrdert, auch endlichen den Stein gewaltig von dem Menſchen treibet und ausführet.

℞. Man nimmt der feineſten Zimmet 4. Loth / Muſcaten-Blůh /

Nege-

Negelein/
Cardomómlein/jedes 3. Loth/
Guten Calmuß/
Sůßholtz/
Citronen-Kern/jedes 4. Loth/
Langen und ſchwartzen Pfeffer/ jedes 1. halb Loth/
Citronen-und Pomerantzen-Schaalen/ jedes 3. Loth/
weiſſen Entzian 3. Loth/
Mannstreu Wurtzel 3. Loth/
Pfirſing-Kórner 4. Loth,
weiſſer Steinbeer-Wurtzel 3. Loth/
Juden-Kirſchen 3. Loth/
Feld-Kůmmel 4. Loth/
Lorbeer 3. Loth/
Fenchel-Saamen 4. Loth/
Zittwer-Wurtzel 3. Loth/
Kirſchen-Kórner 4. Loth/
Eppich Saamen 3. Loth/
Wacholderbeer 4. Loth/
Pfeffer/Kůmmel/Rómiſche Camillen-Blůmlein 3. Loth/
Gelben Rauten-Saamen 3. Loth/
Anis-Saamen 4. Loth/
Meer-Hirß 3. Loth/

Darůber gieſſet man zwólff Maas guten Brandwein/láſſet es in einem wohlvermachten Glaß 14. Tage lang baitzen/dann diſtilliret man es aus dem B.M herůber/ſo hat man ein herrliches Aqua-Vitæ ſo mit Verwunderung den Stein von dem Menſchen treibet.

Num.

Num. 8.

Fürtrefflicher Bruſt-Aqua-Vit, oder Brandewein.

Man nimmt friſcher dinn ausgeſchnittener Pomerantzen-Schaalen ohngefehr 1. Loth/
Krauſemüntz ein gute Handvoll/
Römiſche Camillen-Blumen 2. Händvoll/
Holder Blumen 6. Loth/
Anis-Fenchel- und Kimmel-Saamen/ eines jeden 3. Quint.
auserleſner Zimmet anderthalb Loth.
Muſcaten-Nuß 3. Quint.

Dieſe Species weden gröblicht zerſchnitten und zerſtoſſen/ dann im gnugſamen alten Wein und gutem Brandwein etliche Tage gebaitzet/ hernach herüber deſtilliret.

Num. 9.

Ein trefflich aromaticirtes Aqua-Vitæ zu allen Erkaltungen des Magens ſehr dienlich.

Dieſes Aqua-Vitæ wird mit Orientaliſchem Gewürtz aromaticiret/ hat groſſe Kräffte und Vermögen/ wie ein jeder/ ſo die Stücke/ daraus es gemacht wird/ betrachtet/ leichtlich erachten kan/ und wird alſo gemachet:

Nimm Muſcaten-Nuß/
Negelein/
Galgant/
Cardomomen/
Cubeben/

Muſca-

Muſcaten-Blumen /
Zimmet /
Ingwer /
Saffran und Weyrauch jedes 4. Loth /

Laſſe alles gröblicht zerſtoſſen unter einander vermiſchen / thue es nachmals in ein wohl-verkleibten Kolben / gieſſe 6. Pfund deß allerbeſten Spiritus Vini darüber / und laſſe es 6. Tage alſo übereinander ſtehen / alsdann mit ſeinem Helm und Recipienten verſehen / in einer Aſchen deſtilliren / es giebt ein röthlicht Waſſer / ſo unter andern deſtillirten der beſten eines ſeyn mag / und zu allen Kranckheiten / ſo etwan von Kälte herkommen / über die Maſſen erſprießlich. Es heylet alle Wunden ohne einigen Schmertzen / reiniget alle offene Schäden / macht ein gut Gedächtnus / vertreibet den Huſten / machet ein frölich Hertz / und was desgleichen mehr iſt. Welches hier nicht alles zu erwehnen iſt / dann ſeine Tugenden ſind nicht zu erzehlen / ein jeder wird es ſchon ſelbſten befinden.

Num. 10.

Schönen rothen Aqua-Vitæ zu machen.

℞. Sehr guten Brandwein 5. oder 6. Maas / den ziehe ſo offt ab / biß ein leinen Tüchlein zween Finger breit darein genetzet und angezündet zu Aſchen verbrennet / oder biß eine Pflaumen-Feder darein geleget / am Boden fället. Zu einer Maas dieſes gebrannten Weins / nimm 4. Pfund groſſe Roſinlein / die muß man alle entzwey ſchneiden / und die Steinlein ſauber heraus thun / den gebrannten Wein ſoll-

ſolle man in ein groſſes Glas thun / und wohl verbinden / daß kein Geruch heraus komme / die Roſinlein aber ſolle man in einem verglaſurten Hafen thun / der drey Maas hält / dem Hafen mit ſchönen friſchen Brunnen-Waſſer füllen / und beym Feuer ſieden laſſen / biß es ſchön roth wird / wie ein rother Wein / ſo ſolle man deß Waſſers eine Maas / durch ein weiß leinen Tüchlein abſeyhen / und in einem ſaubern Häfelein wohl verwahren / den Hafen aber beym Feuer ſolle man wieder voll Waſſers gieſſen / und den dritten Theil laſſen einſieden / darnach durchſeyhen durch ein Tuch / und die Roſinlein wohl ausdrucken / ſo hart als man kan / daß alle Krafft heraus komme; Das Waſſer ſolle man wieder in den Hafen thun / darinnen es vor geſotten worden / demſelben in einen Keſſel ſetzen / darinnen man diſtilliret / und das Waſſer abrauchen laſſen / biß es dicke wird / wie ein geläutertes Hönig / darum man es nicht zudecken ſolle / weiln es im Diſtillir-Zeug ſtehet. Wann es iſt wie ein Hönig / ſo geuß es wieder in ein Häfelein / ſetze es zu dem andern geſottenen Waſſer / und decke es wohl zu Zu 2 Maaſſen deß beſchriebenen Brandweins / nimm 5. Loth Zimmet / Muſcaten-Nuß / Galgant / Negelein jedes 1. Loth / ſtoſſe die Gewürtze klein / und räde ſie durch ein Sieb / thue es in ein Diſtillir-Glas an den obbeſchriebenen Brandwein / vermache es wohl mit einem Taiglein / von Weitzen-Mehl und Eyerklar gemachet / daß kein Dampf heraus komme / ſtelle es in einen Brenn-Zeug 24. Stunden / doch daß das Waſſer in dem Keſſel nicht ſiede / und daß es in ſteter gleicher Wärme bleibe / laſſe es an-

ein-

einander erkalten/dann ſeyhet man den Wein vom Gewürtze ab/ in ein groß Glas / und thut zu einer Maas deß Weins / der auf dem Gewürtze geſtanden iſt / deß rothen erſten Waſſers von den Roſinlein / eine Maas / und des dicken / das man nennet die Süßigkeit / auch eine Maas / machet es gehebe zu/ und ſchwancket es wohl untereinander/ ſetzet es 3. Tage in eine Stuben auf den Ofen / ſchwäncket es offt/ſo wird es ſchön lauter/und ſetzet ſich die Hefen / doch daß der Ofen nicht zu heiß ſeye / darnach wann es fein lauter iſt / ſo ſolle man es durch ein dickes Tüchlein lauffen laſſen / und nicht hindurch nöthigen/ ſo es nicht gerne durchlauffet / ſo muß man es nur wieder auf den Ofen ſetzen / daß es ſich gantz wohl ſetze.

Num. 11.

Das rothe Wittenbergiſche Aqua-Vitæ.

Nimm des feineſten Zimmets 4. Loth/
Negelein /
Cardomomen /
Paradiß-Körner /
Galgant /
Cubeben /
Muſcaten-Blüh eines jeden 2. Quintl.
gefeylt Rhodißer-Holtz 2. Quintl.
gelb Sandel-Holtz 1. Quintl.
roth Sandel-Holtz 1. Loth/
Muſcaten 2. Quintl.

Stoſſe alles gröblicht/dann geuß darauf des beſten Spiritus Vini q. ſ. laſſe es acht Tage lang untereinander

ander beitzen/dann ſeyhe es durch ein rein Tüchlein/ mache ſolchen mit Syrup ſüß/ hencke alsdann etliche Gran Biſam darein.

Num. 12.

Grünes Magen-Aqua-Vitæ.

Nimm der feineſten Zimmet 3. Loth/
Ingwer 2. Loth/
Calmus anderthalb Quintlein/
deß kleinen Galgant/
Negelein/
Muſcaten-Nuß/
Muſcaten-Blüh jedes 1. Quintl.
feiner Veylwurtz 2. Quintlein/

Darüber gieſſe 16. Maas guten Brandwein/ laſſe es 24. Stunden ſtehen/ dann diſtillire es herüber/ thue darein gedörrter Wein-Rauten/ Kraußer Müntz und Meliſſen/ eines jeden 2. Handvoll/ ſo ſich das Aqua-Vitæ genug geförbet/ gieſſet es ab/ und mache es mit Syrup nach Belieben ſüß.

Ca-

Caput IV.

Guten *Ros-Solis* zu machen.

Num. 1.

Fürtrefflicher Ros-Solis.

Nimm der feineſten Zimmet 4. Loth/
Negelein/
Galgant/
Ingwer/
Zitwerwurtzel jedes 2. Loth/
Muſcaten-Nuß 1. Loth/
Muſcaten-Blumen anderthalb Loth/
rother Roſen/
Roßmarin jedes 1. Handvoll/
Cordamomien/
Paradiß-Körner/
Cubeben/
Veylwurtz/
dünn ausgeſchnittner Zitronen Schalen/
Pomerantzen-Schalen jedes 1. Loth/
Alles gröblicht zerſchnitten und zerſtoſſen untereinander vermiſcht/ in eine Flaſchen gethan/ 8. Maas guten Brandwein darauf gegoſſen/ vier Pfund rothen Kanden-Zucker darzu gethan/ das Glas wohl vermacht 14. Tage ſtehen laſſen/ dann rein durch-filtrirt/ ſo hat man einen guten Ros-Solis.

Num. 2.

Auf andere Art.

Nimm der feineſten Zimmet ein halb Pfund/
langer Roſinen 1. Pfund/
Ros-Solis-Kräuter 8. Loth/
Süßholtz ein halb Pfund/
Cordamömlein 2. Quintlein/
Saffran 1. Quintlein/
Veylwurtz/
Muſcaten-Blüh jedes 2. Loth/

Vermiſche alles geſtoſſen und zerſchnitten untereinander/ gieſſe darauf 10. Maas deß beſten Anis-Brandweins/ laſſe es 12. Tage lang miteinander beitzen/ dann gieſſe es rein/ filtrirs/ dann tingire es/ und dulcificire ſolchen nach Belieben.

Num. 3.

Noch ein anderer Ros-Solis.

Nimm vier Maas Brandwein/ 4. Loth guter Zimmet/ 2. Loth Negelein/ laß es ein paar Tage lang miteinander ſtehen/ dann zerlaſſe 6. Pfund guten Canarien-Zuckers in 2. Maas Scabioſen-Ehrenpreiß/Hufflattich-oder ſchwarzen Kirſchen-in Mangel ſolcher/auch nur Roſen-oder gar nur friſch Brunnen-Waſſer/über gelindem Kohl-Feuerlein/ ſchaume es aber nicht eher ab/ es ſeye dann der Zucker clarificirt. Hernach nimb 1. Loth Cochenillen-oder Kermes-Körner/ zerſtoſſe ſolche in einem reinen Mörſner/ tröpfle darauf anderthalb Scrupel Weinſtein-Oel/ dann ziehe die Tinctur mit dem beſten Spiritu Vini aus/ darmit giebe die

Farbe/

Farbe / nach Belieben / oder ſo hoch du wilſt / und hange mit ein wenig Canden-Zucker abgeriebenen / Biſam 4. Gran / und Amber-Grieß 8. Gran / mit ein paar Loth deß beſten brennenden Roſen-Geiſtes darein / laß endlichen durch ein Tuch lauffen / ſo haſt du einen edlen Ros-Solis.

Num. 4.

Der ſehr rare und köſtliche Ros-Solis de Turino.

Nimm unverfälſchter Amber-Grieß anderthalb Quintlein /
unverfälſchten Biſam 1. Scrupel /
reibe beyde in einem Agathinen Matrellen / mit einem auf das beſte rectificirten brennenden Roſen-Geiſt / zu einem Müslein ab / thue darzu Confection-Alkermes 2. Loth / in Roſen-waſſer zerſtoßnen / und zur Dicke eines Juleps eingeſotten / weiſſen Kandenzuckers 4. Loth / Frucht-Brandwein der nicht rectificirt 4. Maas / vermenge und ſchüttle alles in einer Glas-Flaſchen wohl untereinander / verbinde das Glas mit Blaſen auf das beſte / dann laſſe es etliche Tage ſtehen / endlichen filtrire und verwahre ſolchen auf das beſte.

Num. 5.

Ros-Solis von Bingenheim.

Nimm gemeinen Korn- oder Fruchtbrandwein 3. Maas /
rothen Kandenzucker / oder in Mangel deſſen / Canarienzucker 4. Pfund /

gut Roſen-Waſſer 2. Pfund/
geſtoſſenen Coriander 10. Untz/
feiner Zimmet 4. Loth/
Amber-Grieß ein halben Scrupel/
Biſam anderthalb Scrupel/ beyde mit
Zucker abgerieben/

Der Zucker darzu/ wird mit den beſten Roſenwaſſer geläutert/ der Spiritus Vini wird auch filtriret/ die abgeriebene Ambra und Biſam in ein Tüchlein gethan/ und in den Spiritum Vini gehencket; Darnach ſo gieſſet man den geläuterten Zucker/ ſo heiß als er von dem Feuer kommet/ darzu/ und färbet es entweder mit Kermes-Körnern/ Cochenillen oder Klapper-Roſen-Extract. Iſt aber der Spiritus Vini zu ſtarck/ ſo thut man auf deſſen 3. Pfund/ 4. Löffel voll ſüſſe Milch/ oben auf/ ehe der Spiritus gebrauchet wird/ läſſet es eine halbe Stunde miteinander ſtehen/ ſo wird ſich die Milch käſen/ hernach ſchneiden/ alsdann filtriret man den Spiritum Vini erſt/ und gebrauchet ihn/ wie obgemeldet.

Num. 6.

Ros-Solis bald und wohl zu filtriren.

Man nimmt ein langes dichtes leinenes Tuch/ länger als eine gemeine Serviette/ legt darein doppelt grau Fließ-Pappier/ nähet es feſte an das Tuch/ alsdann das Tuch/ ſo es nutze iſt/ noch einmahln über das Pappier geſchlagen/ und als einen Triechter formiret/ und alſo durch-filtriret.

Num.

Num. 7.

Ros-Solis zu verbeſſern.

Wann man an ſtatt des gemeinen Waſſers Scabioſen/Ehren-Preiß Hufflattich/Roſen-oder ſchwartz Kirſchen-Waſſer / und an ſtatt deß gemeinen Zuckers/ Canden-Zucker nimmt/ ſo iſt ſolcher viel annehmlicher als ein anderer.

Anhang oder Zugabe

Auf unterſchiedliche Arten/ guten Eſſig zu machen.

Num. 1.

Guten Eßig auf vielerley Art zu machen.

NImm ein dürres Faß / und laſſe es wohl binden und bereiten / und nimm darnach eine halbe Maas guten Brandwein / ſchütte ihn in das Faß / und ſchlage das Faß zu / wältze das Faß gar wohl hin und wider / donec abſorbeat Vas Vinum ſublimatum, und

ſo es 2. oder 3. Tage an der Sonnen gelegen iſt/ ſo ſchütte alsdann eine Maas Eßig darein / ſo dann derſelbe auch ein Tag 2. oder 3. darinnen geweſen / alsdann nimm den abkommenen Eßig / ſiede ihn in einem meſſinen Geſchirr/ deſpuma diligenter, und thue ihn deßgleichen alſo warm in das Faß. Nimb zu einem ſechs-eymerigen Fäßlein / ein Vierling von einem Pfund ſchwehr/ Bertram-Wurtz/ Contunde Radices, & in filo in das Fäßlein gehencket/ biß auf den halben Theil/ und bohre in dem vordern Boden ein Loch / eines Daumens groß/ das ſolle für und für offen ſeyn / deßgleichen der Spund oben nur mit einem hohlen Ziegel bedecket / darmit der Eßig Lufft habe/ laß dich es nicht irren / daß daſelbſten viel kleine Mücklein ſeyen / eſt ſignum recti & veri aceti.

Num. 2.

Guten Wein-Eßig zu machen.

Man nimmt im Herbſt die Körner von den Wein-Treſtern/ oder ausgepreßten Trauben/ ſauber und rein ausgeleſen/ 1. Pfund / dörret ſelbige auf das beſte / zerſtöſſet es hernach zu Pulver/ vermiſcht darunter 1. Pfund Bertram-Wurtzel/ und 4. Loth Pfeffer / und eine Handvoll hart-geröſter Gerſten/ wann nun beſagte Dinge wohl zerſtoſſen/ und untereinander vermiſchet worden / thut man ſolches alles in einen zimlich verglaſurten Hafen / gieſſet den allerſtärckſten und ſäuerſten Wein-Eßig daran / daß zuſammen wie ein dicker Brey wird / rühret es wohl untereinander / und läſſet es hernach auf einem warmen Ofen eintrocknen.

So

So nun ſolches zuſammen eine hart Maſſa, gantz trocken und dürre worden / zerreibet man ſolche wieder / rühret es abermalen mit ſtarckem Eßig an / läſſet es wieder trocknen / dieſes thut man nun 5. biß 7. mal / je öffter ſolches geſchicht / je beſſer es wird. Endlichen nimmt man guten Sauertaig von Rocken Brod / knätet beſagtes Pulver darunter / macht Kugeln / in der Gröſſe wie welſche Nüſſe daraus / läſſet es wieder trocknen / thut es hernach in ein darzu bereitetes Eßig-Faß / ſo eine halbe Rheiniſche Ohme hält / und ohngefehr 30. Maas ausweiſet. Je länger nun ſolche in dem Faſſe ſind / je beſſer / ſtärcker und ſäurer auch der Eßig wird.

Num. 3.

Guten Eßig aus abgefallenem oder abgeſtandenem Wein zu machen.

Man ſiedet den abgefallenen Wein / verſchaumet ihn auf das beſte / und läſſet ihn biß auf den dritten Theil über dem Feuer einſieden / thut hernach darzu langen Pfeffer und Weinſtein / ſchüttet ſolches in ein Fäßlein Wein / darinnen zuvor auch guter Eßig geweſen.

Num. 4.

Einen ſehr ſcharffen Eßig zu machen.

Man nimmt aus einem Eßig-Faß den 4ten oder 5ten Theil / ſiedet es bey dem Feuer etliche Stunden / ſchüttet es dann wieder zu den Vorigen in das Faß / läſſet es 8. Tage lang an der Sonnen ſtehen / ſo wird ein ſcharffer / jedoch lieblicher / Eßig davon.

Num. 5.

Verdorbenen Wein zu Eßig zu machen.

Man ſchüttet Wein-Hülſen in zwo hölzerne Kuffen / lucker aufeinander/und läſſet ſie 4. Tage lang aufeinander ſtehen und ſich erhitzen; hernach geuſt man von dem verdorbenen Wein ſo viel darauf/daß es darüber gehe/läſſt es alſo 24. Stunden ſtehen / zapfft es hernach in eine andere Kuffen ab/ und nach eben ſo langer Zeit / wieder in eine andere/ und ſolches ſo lange / biß der Wein zum ſtärckeſten Eßig worden/der gar weiß und helle iſt. Wann man auch mit ſelbigen Trebern/ einen andern Eßig machen will / ſo geuſt man auf dieſelben nur etwas von gar ſcharffen Eßig/und läſſet ſie wol ſauer werden / den zapfft man darauf ab / und geuſt den verdorbenen Wein darauf / und macht es wie zuvor. Endlich kan man die Hülſen wieder preſſen/ſo wird man den zu erſt verlohrnen Wein allen wieder bekommen.

Num. 6.

Eßig aus Wein-Hülſen.

Man ſchüttet nach der Wein-Leeſe die ausgepreſten Wein-Trieſter in eine Kufen/und gieſſet ein Theil Waſſer daran / ſo wird in einer Wochen guter Eßig daraus.

Num. 7.

Sehr ſcharffen Eßig aus Moſt zu machen.

Man läſſet die Hülſen von Trauben an der Sonne

Sonne dörre werden / und in Moſt werffen / ſamt etlich wenigen ſauren Wein-Trauben/ ſo wird man gar einen ſcharffen Eſſig bekommen / welchen man in 7. Tagen gebrauchen kan.

Num. 8.

Einen trockenen Eſſig zu bereiten, daß ihn einer bey ſich tragen kan.

Nimm weiß-pulveriſirten Weinſtein/ gieſſe ſehr ſtarcken Eſſig darüber/laſſe es 9. Tage ſtehen/ dann nimm den Weinſtein heraus/ dörre ſelbigen an der Sonnen/ dann thue ihn wieder ſo lang in ſehr ſtarcken und ſauern Wein-Eſſig / trockne ihn wieder / wiederhole es alſo zum drittenmal / dann iſt der Weinſtein zum Eſſigmachen bereitet / wann man deſſen nur ein klein wenig in ein Maas geringen Wein thut / ſo hat man guten Wein-Eſſig.

Num. 9.

Auf andere Art, in der Eil guten Eſſig zu machen.

Man nimmt ein Stück Brod ſamt der Rinden / leget es 24. Stunden lang in ſehr ſtarcken Wein-Eſſig/ nimmt es dann heraus/läſſet es wieder trocknen und dörre werden. Dieſes kan man auf der Reiſe mit ſich führen. Wann man nun in der Eil einen guten Eſſig machen will / ſo nimmt man Waſſer oder Wein/ wirfft das Brod darein/ ſo hat man alſobalden guten Eſſig.

Num. 10.

Bereitung des Weinſteins, mit welchem man alſobalden über Tiſch guten Wein-Eßig machen kan.

Man nimmt die Mutter vom Wein-Eßig / je ſtärcker und ſäurer der Wein-Eßig geweſen / je beſſer es iſt / und je beſſer gehets auch von ſtatten. Dieſe Eßig-Mutter trocknet man nun fein und bey gelinder Wärme / welches in zugedeckten Geſchirren / in warmen Stuben aber auf den Simſen geſchehen kan / dann nimmt man ſolcher 1. Pfund Cremoris Tartari, auch gar nur pulveriſirten weiſſen Weinſtein / am allerbeſten aber Tartari Vitriolati 1. Pfund / reibt es wohl untereinander / imbibirt es zu viel mahlen in einem ſehr ſtarcken und ſaueren Wein-Eßig / coagulirt es jederzeit wieder ein / (es muß allemahlen wie ein dinner Brey angemachet ſeyn) je öffter nun ſolche Eintränckung und Eintrocknung geſchehen / je eher und beſſer gehet es hernach von ſtatten / am beſten geſchicht es / ſo es 12. oder 15. malen alſo tractiret worden iſt. Solche Eßig-Mixtur verwahret man dann in einem wohlverbundenen Glaß auf das beſte. So man nun einen guten Wein-Eßig in der Eile haben und machen will / ſo nimmt man ſauren Wein und gemein Waſſer / eines ſo viel als des andern / thut ein wenig von beſagter Mixtur darein / rühret es wohl / läſſet es ein klein wenig ſtehen / ſo hat man alſobalden guten Wein-Eßig mit Verwunderung.

Num. 11.

Guten Eßig insgemein zu machen.

Im Sommer wann es heiß Wetter / nimmt man ein Eichenes Fäßlein/von ohngefehr einer halben Tonnen / und thut den vierdten Theil guten ſauren Eßig darein/macht dann das Fäßlein dichte zu/ und verſpündet es auf das beſte / legt es dann ohngefehr an ein gemeines Ort im Hauſe / darbey man ſtetigs viel hin und wieder gehet / dardurch dann das Fäßlein offt beweget und umgewältzet wird. Wann man aber dergleichen Gelegenheit in dem Hauſe nicht hat/muß man das Fäßlein nur alſo offt hin und wieder wältzen und lauffen laſſen / und dieſes muß auf die 6. oder 7. Wochen lang geſchehen/ dann kan man es erſt auf das Lager / da es trucken und ſtetigs liegen kan / legen ; Endlichen ſpündet man das Faß wieder auf/ und füllet es folgender Geſtalten mit Wein oder Bier / nachdeme der Anſatz geweſen/gantz voll an ; es ſeye nun Wein oder Bier/ſo muß es zuvor wol geſotten haben/und abgeſchaumet werden. Von ſolchem abgekochten Wein oder Bier/ gieſt man nun ſo viel zu dem jenigen Eßig in das Faß/ daß man vermeinet/der Eßig wäre dennoch ſauer genug / verſpündet das Faß wieder / und läſſet es alſo wieder ineinander arbeiten und ſäuern.

NB. Man muß nicht zu viel auf einmalen hinein thun/dann der Eßig verdirbet ſonſten gar leichtlich wieder. Dieſes Einfüllen kan nun alſo etliche Wochen lang und alle Montag oder Freytage geſchehen/ und das Faß jederzeit verſpündet werden/

ſo

ſo bleibet er allezeit gut. Wann nun endlichen das gantze Faß voll angefüllet worden / und man daraus nehmen und zapffen will / ſo muß man einen Handbreit vom Boden ein Zwickloch bohren / und einen keben Zweck / ſo ſich keb und dicht darein ſchicket / wieder verzapffen und fürſtecken ; ſo offt man davon heraus zapffen will / muß man ihn Lufft machen / hernach ſofort mit den Zweck wieder zuſtopffen / und den Spund darbey wol verwahren / ſo kan man ſtetigs ſauern Eßig in ſeinen Hauſe haben / der nicht verderben wird / wann nur keine Lufft darzu kommen kan.

Die Säuerung dieſes Eßigs / könnte man auch noch eher befördern / ſo man ein Stuck Sauerteig / einer Fauſt groß / mit geſtoſſenen Pfeffer mit ſtarcken Eßig zubereiteten Sauerteig vermenget in das Faß worinnen man den Eßig machen will / ſampt einen zimlichen Löffel voll Hönig thut / ſo wird denn ſolcher Eßig gar balden und noch eher ſauer. Will man das Nachfüllen nicht mit Wein oder Bier thun / ſo kan man ſolches mit etwas gekochten und noch warmen Regenwaſſer thun / das wird dann auch ein guter Eßig / man muß aber auf einmahlen nicht zu viel darzu nehmen.

Num. 12.

Auf andere Art, guten Wein-Eßig zu machen.

Man nimmt dreyviertel Pfund mit Eßig zugerichteten Weinſtein / ℔ß. pulveriſirter Bertram-Wurtzel / 12. Loth Spaniſchen Pfeffer / 1. Loth langen Pfeffer / ein halb Loth weiß Bohnen-Mehl / ein zimlich

zimlich groſſe / 2. Tage in ſtarcken Eßig gelegene und wieder getrocknete Semmel / vermiſchet alles klein zerſtoſſen wol untereinander / vermengt es dann mit etwas ſauren Citronen-Safft / und ein klein wenig Spiritu Salis, unter guten und recht wolgeſäuerten Sauerteig / mit etwas ſehr ſtarcken Wein-Eßig; ſo ſolches geſchehen / und alles wol untereinander vermengel worden / thut man es zuſammen in das Eßig-Faß / worinnen ſchon etwas Wein-Eßig ſeyn muß / dann ſiedet man den geringen und ſauern Wein / und gieſſet ihn alſo warm zu beſagten Sachen in das Faß. Oder: Man muß einen reinen Triechter in des Faſſes Spund ſtecken / beſagte Sachen darein thun / und mit dem heiſſen geſottenen Wein in das Faß hinein laſſen / das Faß wohl zuſpünden / und 24. Stund liegen und ruhen laſſen / alsdann wird an jedem Ende des Faſſes oben auf ein Zweckloch gebohret / und dieſelbigen offen gelaſſen / dann geuſt man mehr warm gemachten abgeſtandenen Wein auf den Eßig / und ſo viel man deſſen haben und machen will / das Spundloch aber läſſet man auch offen / und bedecket es mit einen viereckichten Bretlein oder Holtz. Wann es nun eine Zeitlang alſo gelegen / ſo überkommet man einen ſehr köſtlichen und ſauren Wein-Eßig; So viel man nun alle Montage heraus zapffet / kan man alle Freytag / wie obgedacht / wieder zufüllen ꝛc.

Num. 13.

Guten rothen Wein-Eßig zu machen.

Man läſſet den Eßig eine Zeitlang über blaue Korn-

Korn-Blumen/ Garten-Negelein/ Weixeln oder ſauere Kirſchen/ Himbeeren ꝛc. ſtehen/ ſo wird er ſchön roth und lieblich.

Num. 14.

Schöner blauer Eßig.

Man thut Lac-Moſt in ſtarcken Wein-Eßig/ ſo wird er in wenig Tagen ſchön blau.

Solcher Geſtalten kan man allerley Frucht-Blumen und Kräuter-Eßig machen/ derowegen es unnöthig ſeyn wird/ hier viel davon zu melden.

ENDE.

Bayerische Staatsbibliothek München

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Der Zu allerley guten Geträncken treuhertzig-anweisende wohlerfahrne und Curiose Keller-Meister aufgeführet In einem gantz neu heraus gegebenen ... und kurtz-verfaßtem, von Wein, Bier, Meth, Brandwein, und Essig handlendem Kunst-Buch
Bd.: [1]

Nürnberg 1731

Oecon. 976 a-1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10296420-3
VD18 90051971